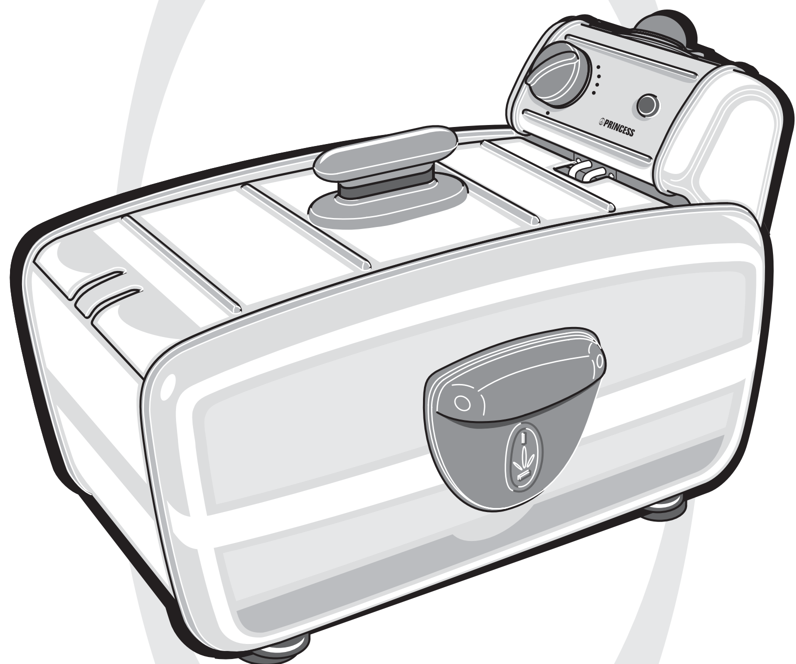
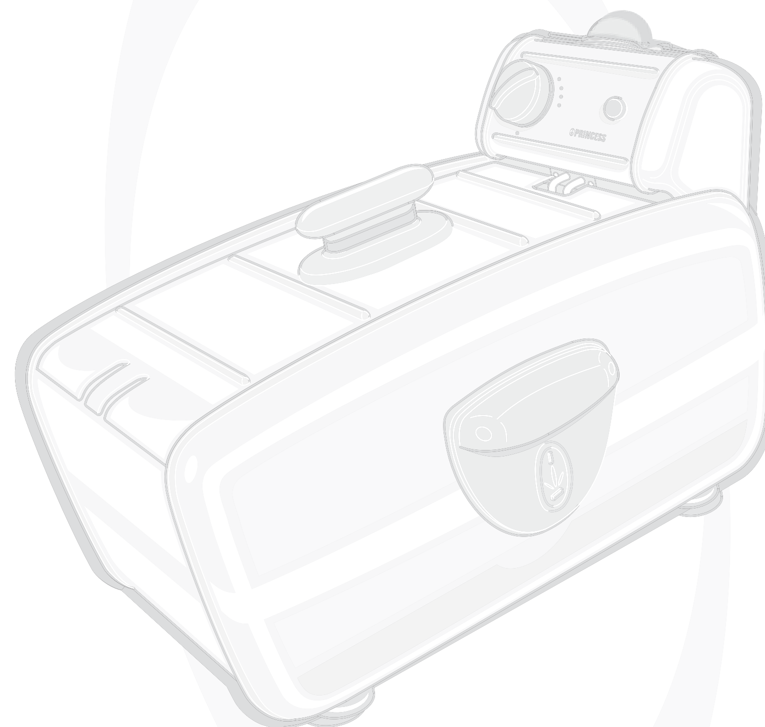


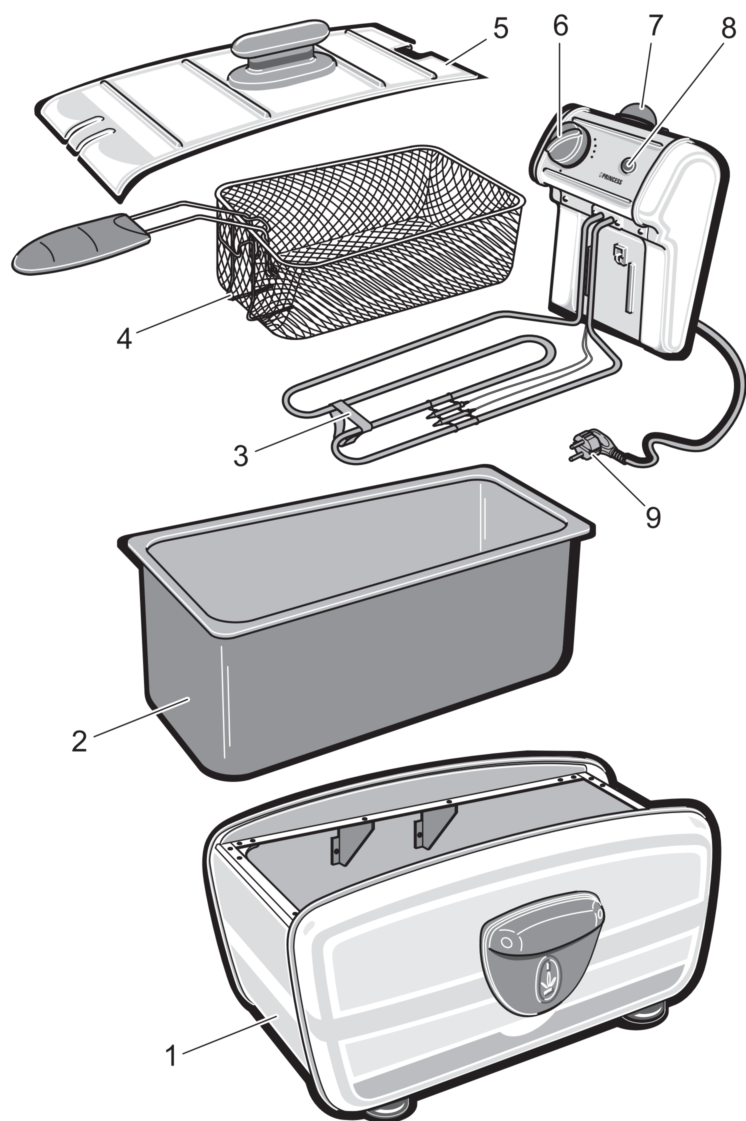
New Classics Deep Fryer
Article 2607



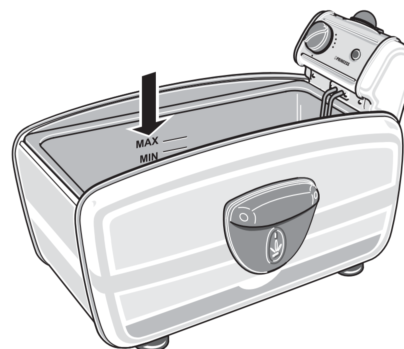


• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning
• Käyttöohje • Instruções de uso • دليل المستخدم

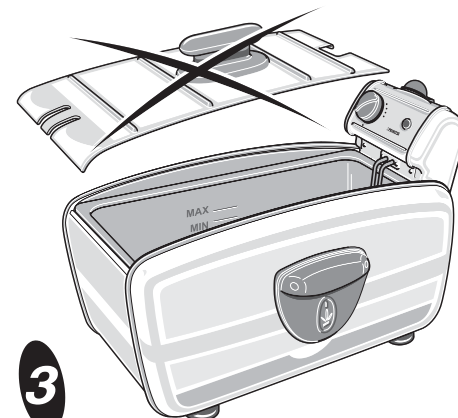




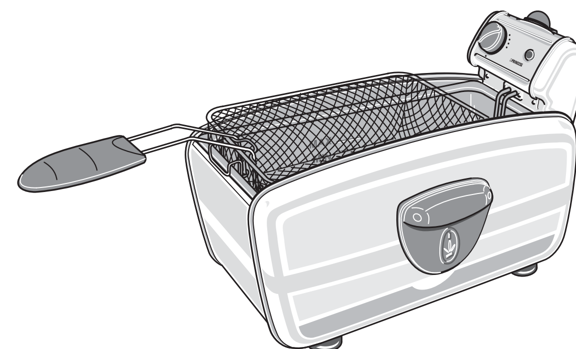
1



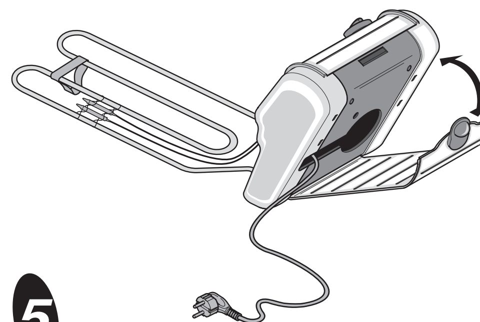
2



3



4



5



Algemeen

Deze fraaie Princess New Classics Deep Fryer is onderdeel van onze New Classics-productlijn, die is uitgevoerd in robuust verchroomd staal. Met de Deep Fryer kunt u de heerlijkste gerechten frituren.

De Deep Fryer heeft een vermogen van 2200 W en heeft een eenvoudig te bedienen paneel voor traploze temperatuurregeling inclusief indicatielicht, een stofdeksel en een roestvrijstalen pan met een maximale inhoud van 3 liter frituurolie of -vet. Het apparaat heeft een oververhittingsbeveiliging. Het wordt aangesloten op het elektriciteitsnet (220 - 240 V). Na gebruik kunt u desgewenst de frituurmand met inklapbare steel geheel opbergen in de lege pan. Ook het snoer kan handig opgeborgen worden, aan de achterkant van het bedieningspaneel.



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

1 Behuizing
2 Binnenpan
3 Bedieningspaneel met verwarmingselementen
4 Frituurmand
5 Deksel pan
6 Temperatuurinstelknop
7 Deksel opbergruimte snoer
8 Temperatuurindicatielicht
9 Snoer met stekker

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder de verpakking.
2 Reinig het apparaat. Zie ‘Onderhoud en reinigen’.
3 Verwijder de deksel en neem de frituurmand uit de pan.
4 Vul de binnenpan met vloeibaar frituurvet of -olie. Het niveau van de olie of het vet in de pan moet liggen tussen de markeringen “MIN” en “MAX” (met de verwarmingselementen in de pan). Dit is tussen 2 en 3 liter (zie figuur 2).
5 Plaats de frituurmand in de pan.



- **Gebruik alleen vloeibaar frituurvet of frituurolie. Margarine, boter of vast vet zijn niet geschikt voor frituren en het gebruik ervan is niet toegestaan.**

Aanwijzingen voor frituurtijd en -temperatuur

Verse frites
- Temperatuur: 175°C
- Tijd 10 - 12 min.

Diepvriesfrites
- Zie aanwijzingen fabrikant

Kroketten, bittergarnituur
- Zie aanwijzingen fabrikant

Kipnuggets
- Temperatuur: 180°C
- Tijd 4 - 5 min.

Visfilet (gepaneerd)
- Temperatuur: 170°C
- Tijd 5 - 6 min.

Uienringen
- Temperatuur: 170°C
- Tijd 2 - 3 min.

Frituren



- **Wees uiterst voorzichtig bij het vullen, legen en gebruik van de friteuse. De pan is erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken. Ook de behuizing van het apparaat wordt heet, omdat de behuizing de warmte goed geleidt.**
- **Plaats tijdens het opwarmen en het frituren de deksel niet op het apparaat**

om condensvorming te voorkomen. Zie figuur 3.

- **Zorg ervoor dat de etenswaren goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de olie of vet hevig doen opspatten.**
- **Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten te voorkomen.**
- **Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.**

1 Steek de stekker in het stopcontact.
2 Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Zie ‘Aanwijzingen voor frituurtijd en -temperatuur’. Het indicatielicht gaat aan. Dit indicatielicht geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.
3 Verwijder de frituurmand uit de pan. Plaats de etenswaren in de mand en laat de frituurmand voorzichtig in de pan zakken.
4 Als de producten gereed zijn, neem dan de frituurmand uit de pan. Met behulp van het haakje aan de mand kunt u het mand eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zie figuur 4. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen.
5 Plaats de etenswaren op een bord, bij voorkeur op een stuk keukenpapier.
6 Als u opnieuw gaat frituren, controleer dan of het temperatuurindicatielampje niet meer brandt. Zo niet, wacht dan totdat dit opnieuw het geval is.
7 Plaats als u klaar bent met frituren, de frituurmand terug in de pan.
8 Plaats de deksel op de pan.
9 Schakel de friteuse uit door de temperatuurinstelknop naar de stand ‘MIN’ te draaien.
10 Neem de stekker uit het stopcontact.



Onderhoud en reinigen

1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2 Neem de deksel en frituurmand uit het apparaat. Reinig deze in een warm sopje of in de afwasmachine en droog ze vervolgens grondig af.
3 Neem het bedieningspaneel met de verwarmingselementen uit het apparaat. Reinig de verwarmingselementen voorzichtig met een warm sopje en droog ze vervolgens grondig af. Reinig het bedieningspaneel met het speciaal daarvoor bijgeleverde microvezeldoekje. Gebruik dit doekje alleen droog.
4 Neem de pan uit het apparaat en giet de olie of het vet in een bak. Droog de pan met keukenpapier en reinig ze met een warm sopje of in de afwasmachine. Droog de pan grondig af.
5 Reinig de buitenkant van de behuizing ook met het microvezeldoekje.
6 Open de deksel van de opbergruimte van het snoer en berg het snoer erin op. Zie figuur 5.



- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Zorg ervoor dat er geen vocht aan de binnenkant van het apparaat komt.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen.**

Olie of vet vervangen

De kwaliteit van de olie of het vet gaat elke keer dat u het apparaat gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vet regelmatig. Het bijvullen van olie of vet levert geen kwaliteitsverbetering op.
U kunt de olie of het vet het beste vervangen na ongeveer 10 keer frituren. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit. Margarine, boter of vast vet zijn niet geschikt voor frituren en het gebruik ervan is niet toegestaan.

Ververs de olie of het vet als:

- de olie of het vet donkerder van kleur wordt;
- de olie of het vet stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen (Nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen);
- de gefrituurde etenswaren een ranzige smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is.



Veiligheid

Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**
- **Niet gebruiken als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**

Warmte en elektriciteit

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde monteur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.**

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buiten.**
- **Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke, hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.**

- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Zorg bij gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar frituurvet.
- Gebruik alleen vloeibaar frituurvet of frituurolie. Margarine, boter of vast vet zijn niet geschikt voor frituren en het gebruik ervan is niet toegestaan.
- Houd bij het vullen van de friteuse met olie of vet rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes “MIN” en “MAX” in de friteuse.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten te voorkomen.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.



- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen, legen en gebruik van de friteuse. De pan is erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken. Ook de behuizing van het apparaat wordt heet, omdat de behuizing de warmte goed geleidt.
- Plaats tijdens het opwarmen en het frituren de deksel niet op het apparaat om condensvorming te voorkomen.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden namelijk heet tijdens het gebruik. Ook de behuizing van het apparaat wordt heet, omdat de behuizing de warmte goed geleidt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk ‘Onderhoud en reinigen’).

Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.



Aan het eind van de levensduur dient het apparaat op een verantwoorde wijze afgevoerd te worden. Neem hiervoor contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsinstantie. U kunt het apparaat ook inleveren bij de winkelier.



General

This attractive Princess New Classics Deep Fryer is one of the products in our New Classics range, all of which are finished in sturdy chrome-plated steel. Your Deep Fryer will enable you to fry delicious meals.

The Deep Fryer, with a power rating of 2200 W, has an easy-to-use control panel with a continuously-variable temperature control and indicator light, a lid, and a stainless steel bowl with a capacity of a maximum of 3 litres of frying oil or fat. The appliance is fitted with an overheating safeguard. Connect the appliance to a 220 - 240 V mains power supply. If you so wish, you can fold in the handle of the frying basket and store it in the empty bowl. You can also stow the power cord in the recess behind the control panel.



Operation and controls

See Figure 1.

The appliance is equipped with the following features:

1 Housing
2 Inner bowl
3 Control panel with heating elements
4 Frying basket
5 Bowl cover
6 Temperature adjustment dial
7 Cord-storage cover
8 Temperature indication light
9 Power cord and plug

Before use for the first time

1 Take the appliance out of the packaging.
2 Clean the appliance. See ‘Cleaning and maintenance’.
3 Open the lid, and remove the frying basket from the bowl.
4 Fill the inner bowl with liquid frying oil or fat. Make sure that the level of the oil or fat in the bowl lies between the “MIN” and “MAX” markings (with the heating elements placed in the bowl). This is between 2 and 3 litres (see Figure 2).
5 Put the frying basket in the bowl.



- **Use only liquid frying fat or frying oil. Margarine, butter and solid fat are not suitable for frying, and their use is forbidden.**

Directions for frying times and temperatures

Fresh chips
- Temperature: 175°C
- Time 10 - 12 min.

Deep-frozen chips
- Refer to the manufacturer’s directions

Rissoles, appetizers
- Refer to the manufacturer’s directions

Chicken nuggets
- Temperature: 180°C
- Time 4 -5 min.

Fillet of fish (coated with bread crumbs)
- Temperature: 170°C
- Time 5 -6 min.

Onion rings
- Temperature: 170°C
- Time 2 -3 min.

Frying



- **Take extreme care when filling, emptying and using the deep fryer. The bowl is extremely hot; the hot vapours, and splashes of hot fat and oil can cause severe burns. The appliance’s housing will also become hot, since the housing is an excellent conductor of heat.**

- **To avoid condensation, do not fit the lid to the appliance whilst heating the fat or frying food. See Figure 3.**
- **Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the oil or fat.**
- **To avoid splashing oil or fat remove as much ice as possible from frozen food before frying.**
- **Do not put too much food in the frying basket at one time.**

1 Put the plug into the wall socket.
2 Turn the thermostat dial to the required setting. See 'Directions for frying times and temperatures'. The indicator light will illuminate. This indicator light shows that the heating element has been switched on and the required temperature has not yet been achieved. The required temperature has been attained once the indicator light extinguishes.
3 Remove the frying basket from the bowl. Put the food into the frying basket, and carefully lower it into the bowl.
4 Take the frying bowl out of the bowl once the food is cooked. You can use the hook fitted to the frying basket to hang it on the inner rim of the bowl (see Figure 4); the excess oil can then drip from the frying basket.
5 Put the food onto a plate, preferably on a sheet of paper kitchen towel.
6 Before frying a fresh portion check that the temperature indicator light is extinguished. If it is illuminated wait until it extinguishes.
7 When you have finished frying put the frying basket back into the bowl.
8 Place the lid on the bowl.
9 Switch off the deep fryer by turning the temperature adjustment dial to the 'MIN' position.
10 Remove the plug from the wall socket.



Maintenance and cleaning

1 Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
2 Remove the lids and the frying basket from the appliance. Clean them in hot washing-up solution or place them in a dishwasher, and then dry thoroughly.
3 Remove the control panel with the heating elements from the appliance. Carefully clean the heating elements with hot washing-up water, and then dry them thoroughly. Clean the control panel with the special microfibre cloth supplied with the appliance. Do not moisten the cloth.
4 Remove the bowl from the appliance and pour the oil or fat into a receptacle. Dry the bowl with paper kitchen towel and clean it in hot washing-up water, or place in a dishwasher. Dry the bowl thoroughly.
5 Clean the exterior of the housing with the microfibre cloth.
6 Open the cover of the cord holder and store the cord. See Figure 5.



- **Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.**
- **Make sure no moisture gets into the appliance.**
- **Do not immerse the appliance in water, or in other liquids. If this happens do not use the appliance any more; for safety reasons, dispose of the appliance.**
- **Never use corrosive or scouring cleaning agents.**

Replacing the oil or fat

The quality of the oil or fat deteriorates every time you use the appliance. For this reason you will need to replace the oil or fat at regular intervals. Topping up the oil or fat will not improve the quality.
Preference is given to the replacement of the oil or fat after about every tenth use of the deep fryer. Use high-quality oil or fat, preferably in liquid form. Margarine, butter and solid fat are not suitable for frying, and their use is forbidden.

Replace the oil or fat when:
- the oil or fat becomes darker in colour;
- the oil or fat becomes thicker in consistency;
- small air bubbles are seen that take a long time to disappear (in new, fresh fat the air bubbles are large; they also disappear rapidly);
- the fried food has a rancid taste or smell;
- the appliance emits more smoke.



Safety

General

- **Please read these instructions carefully and retain them for reference.**
- **Use this appliance only in accordance with the instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Do not use the equipment if it is damaged, or if the lead is damaged. Sent it to our Service Department to avoid a hazard. With this type of appliance, a damaged cord should only be replaced by our Service Department using special tools.**

Electricity and heat

- **Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.**
- **Plug the appliance into an earthed wall socket.**
- **Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.**
- **Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a**

damaged power cord replaced by a qualified electrician.

- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.
- Never switch on the appliance if it does not contain the necessary quantity of frying oil or liquid frying fat.
- Use only liquid frying fat or frying oil. Margarine, butter and solid fat are not suitable for frying, and their use is forbidden.
- When filling the deep fryer with oil or fat make sure that the level lies between the maximum and minimum levels indicated by the “MIN” and “MAX” marks in the bowl.
- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or fat.
- To avoid splashing oil or fat remove as much ice as possible from frozen food before frying.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Take extreme care when filling, emptying and using the deep fryer. The bowl is extremely hot; the hot vapours, and splashes of hot fat and oil can cause severe burns. The appliance’s housing will also become hot, since the housing is an excellent conductor of heat.
- To avoid condensation, do not fit the lid to the appliance whilst heating the fat or frying food.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down first. The appliance and its parts will become hot whilst the appliance is in use. The appliance’s housing will also become hot, since the housing is an excellent conductor of heat.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with

flammable material. The appliance must not be covered.

- **Make sure that the appliance is outside the reach of children. The appliance and its parts can become hot whilst the appliance is in use.**
- **Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.**
- **Clean the appliance thoroughly after use (see the 'Cleaning and maintenance' Section).**

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- **BLUE — NEUTRAL**
- **BROWN — LIVE**
- **GREEN/YELLOW — EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- **The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.**
- **The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.**
- **The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW**



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED



The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.



When it reaches the end of its useful life the appliance must be disposed of in a responsible manner. Contact your municipal council or refuse-disposal agency for disposal instructions. You can also hand in the appliance to the retailer.



Généralités

Cette magnifique friteuse Princess New Classics Deep Fryer fait partie de notre ligne de produits New Classics en robuste acier chromé. Votre friteuse Deep Fryer vous permet de préparer de délicieuses fritures.

Le Deep Fryer dispose d'une puissance de 2200 W et se règle au moyen d'un panneau de commande simple, avec témoin lumineux, permettant de varier la température en continu; le bain de friture, en acier inoxydable, a une capacité maximale de 3 litres; la friteuse est livrée avec son couvercle cache-poussière. L'appareil est équipé d'un coupe-circuit thermique. L'appareil se connecte simplement sur le secteur (courant 220-240 V). Le panier à friture se range entièrement à l'intérieur de la friteuse, après l'usage, grâce à sa poignée repliable. Le cordon d'alimentation se range dans un compartiment fait exprès, situé à l'arrière du socle.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

1 Extérieur
2 Bain de friture
3 Panneau de commande avec éléments chauffants
4 Panier à friture
5 Couvercle
6 Bouton de réglage de la température
7 Couvercle du compartiment du cordon
8 Témoin indicateur de température
9 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

1 Enlevez l'emballage.
2 Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.
3 Enlevez le couvercle et sortez le panier à friture.
4 Remplissez le bain de friture d'huile ou de graisse liquide. Le niveau du bain de friture doit se trouver entre les marques 'MIN' et 'MAX' à l'intérieur de la friteuse (lorsque les éléments chauffants se trouvent dans le bain). La quantité est de 2 à 3 litres (voir la figure 2)
5 Placez le panier à friture dans le bain.



- **Utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse liquide convenant à la friture. La margarine, le beurre et les graisses solides ne conviennent pas et leur usage n'est pas permis dans l'appareil.**

Indications de durée et de température pour la friture

Frites fraîches
- Température : 175°C
- Durée 10 - 12 min.

Frites surgelées
- Selon indication sur l'emballage

Croquettes
- Selon indication sur l'emballage

Croquettes de poulet
- Température : 180°C
- Durée 4 - 5 min.

Filets de poisson (panés)
- Température : 170°C
- Durée 5 - 6 min.

Rondelles d'oignon
- Température : 170°C
- Durée 2 - 3 min.

Friture



- **Faites toujours bien attention quand vous remplissez la friteuse, la videz, et généralement pendant l'utilisation. La température de la friteuse monte très**

haut et des brûlures peuvent être causées par les vapeurs brûlantes ou par des éclaboussures. L'extérieur de l'appareil se réchauffe également, car le matériau conduit bien la chaleur.**

- **Pendant que l'appareil chauffe, et pendant la friture, ne fermez pas le couvercle pour éviter la condensation d'humidité à l'intérieur. Voir la figure 3.**
- **Les aliments à frire doivent être bien secs au moment d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.**
- **S'il s'agit d'aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace, qui elles aussi causeraient des éclaboussures.**
- **Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.**

1 Branchez la fiche.
2 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Voir 'Indications de durée et de température pour la friture'. Le témoin lumineux s'allume. Ce témoin lumineux signale que la résistance thermique est enclenchée et en train de chauffer, la température désirée n'étant pas encore atteinte. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température désirée est atteinte.
3 Sortez le panier à friture du bain. Placez les aliments dans le panier à friture et replacez doucement le panier dans le bain.
4 Une fois que les aliments sont prêts, sortez le panier à friture du bain. Le bord du panier comporte un crochet par lequel vous pouvez l'accrocher au rebord du bain de friture, à l'intérieur. Voir la figure 4. Ainsi, l'huile superflue peut s'égoutter dans le bain.
5 Faites passer les aliments sur un plat, de préférence couvert d'une couche de papier de cuisine pour absorber la matière grasse superflue.
6 Si vous continuez de frire d'autres aliments, contrôlez d'abord que le témoin lumineux s'est éteint. Si nécessaire, attendez que ce soit le cas.
7 Lorsque vous avez terminé de frire tous les aliments, replacez le panier à friture dans le bain.
8 Fermez le couvercle.
9 Arrêtez la friteuse; pour ce faire, vous mettez le bouton de réglage de la température en position 'MIN'.
10 Débranchez la fiche.



Entretien et nettoyage

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2 Enlevez le couvercle et le panier à friture. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle; séchez-les ensuite bien à fond.
3 Retirez le panneau de commande de l'appareil, avec les éléments chauffants. Nettoyez les éléments chauffants doucement et avec précaution à l'eau chaude savonneuse; séchez-les ensuite bien à fond. Nettoyez le panneau de commande avec le chiffon microfibres spécial livré avec l'appareil. Utilisez ce chiffon uniquement à sec.
4 Sortez le bain de l'appareil et videz la friture usagée dans un récipient. Séchez le bain avec du papier de cuisine; nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez le bain bien à fond.
5 Nettoyez également le corps de l'appareil avec le chiffon microfibres.
6 Ouvrez le compartiment du cordon et rangez le cordon à l'intérieur. Voir la figure 5.



- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**

- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants.**

Renouvellement du bain de friture

La qualité de l'huile ou de la graisse de votre bain se détériore à chaque utilisation. Renouvelez donc régulièrement le bain de friture. Rajouter de l'huile ou de la graisse dans un bain usagé n'en améliore pas la qualité.
Il est recommandé de renouveler le bain de friture après environ 10 utilisations. Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide de bonne qualité. La margarine, le beurre et les graisses solides ne conviennent pas et leur usage n'est pas permis dans l'appareil.

Renouvelez le bain de friture dans les cas suivants :

- le bain de friture prend une couleur foncée;
- le bain de friture prend une consistance poisseuse;
- de petites bulles montent dans le bain de friture et ne se dissolvent que lentement (dans un bain de friture frais, les bulles qui se forment sont grosses et disparaissent rapidement);
- les aliments passés à la friture ont un goût ou une odeur rance;
- la fumée est excessive.



Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Tenez l’appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l’appareil.**
- **Ne pas utiliser cet appareil si lui-même ou son cordon sont endommagés. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas**

l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.

- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

Pendant l'utilisation

- N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur ni les éclaboussures, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, avant de débrancher la fiche, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si le bain ne contient pas la quantité nécessaire d'huile ou de graisse liquide.
- Utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse liquide convenant à la friture. La margarine, le beurre et les graisses solides ne conviennent pas et leur usage n'est pas permis dans l'appareil.
- Ne remplissez pas le bain de friture en dessous du niveau minimal, ni en dessus du niveau maximal; les niveaux sont indiqués par les marques 'MIN' et 'MAX' à l'intérieur de la friteuse.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.
- S'il s'agit d'aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace, qui elles aussi causeraient des éclaboussures.
- Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.
- Faites toujours bien attention quand vous remplissez la friteuse, la videz, et généralement pendant l'utilisation. La température de la friteuse monte très haut et des brûlures peuvent être causées par les vapeurs brûlantes ou par des éclaboussures. L'extérieur de l'appareil se réchauffe également, car le matériau conduit bien la chaleur.
- Pendant que l'appareil chauffe, et pendant la friture, ne fermez pas le couvercle pour éviter la condensation d'humidité à l'intérieur.

- **Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. L'extérieur de l'appareil se réchauffe également, car le matériau conduit bien la chaleur.**
- **Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.**
- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.



Lorsque l'appareil est usé, il doit être mis au rebut selon les règlements en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités communales ou l'autorité responsable du retraitement des déchets. Vous pouvez également rapporter l'appareil au point de vente.



Allgemein

Dieser formschöne Princess New Classics Deep Fryer ist Teil unserer New Classics-Produktreihe, die aus stabilem, verchromten Stahl hergestellt wird. Mit dieser Fritteuse können Sie die herrlichsten Gerichte frittieren.

Die Fritteuse hat eine Leistung von 2200 W und hat ein einfach zu bedienendes Bedienfeld zur stufenlosen Temperaturregelung einschließlich Anzeigelicht, einem Staubdeckel und einem Edelstahltopf mit einem maximalen Fassungsvermögen von 3 Litern Frittieröl- oder –fett. Das Gerät ist ebenfalls mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Die Fritteuse wird an das Elektrizitätsnetz (220 – 240 V) angeschlossen. Nach der Benutzung können Sie, falls gewünscht, den Frittierkorb mit einklappbarem Stiel komplett in dem leeren Topf verstauen. Das Kabel kann ebenfalls an der Rückseite des Bedienfelds praktisch verstaut werden.



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

1 Gehäuse
2 Innentopf
3 Bedienfeld mit Heizelementen
4 Frittierkorb
5 Topfdeckel
6 Temperatureinstellknopf
7 Deckel des Stauraums für Kabel
8 Temperaturanzeigelicht
9 Kabel mit Stecker

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie die Verpackung.
2 Säubern Sie das Gerät. Siehe „Pflege und Reinigung“.
3 Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf.
4 Füllen Sie den Innentopf mit flüssigem Frittierfett oder –öl. Die Füllhöhe des Öls oder Fetts im Topf muss zwischen den Markierungen „MIN“ und "MAX" liegen (mit den Heizelementen im Topf). Diese beträgt zwischen 2 und 3 Litern (siehe Abbildung 2).
5 Stellen Sie den Frittierkorb in den Topf.



- **Verwenden Sie nur flüssiges Frittierfett oder Frittieröl. Margarine, Butter oder festes Fett eignen sich nicht zum Frittieren und deren Verwendung ist nicht gestattet.**

Angaben zur Frittierzeit und -temperatur

frische Pommes frites
- Temperatur: 175°C
- Zeit 10 – 12 Min.

tiefgefrorene Pommes frites
- Siehe Angaben des Herstellers

Kroketten, Cocktailhappen
- Siehe Angaben des Herstellers

Hühnchennuggets
- Temperatur: 180°C
- Zeit 4 – 5 Min.

Fischfilet (paniert)
- Temperatur: 170°C
- Zeit 5 – 6 Min.

Zwiebelringe
- Temperatur: 170°C
- Zeit 2 – 3 Min.

Frittieren



- **Seien Sie beim Füllen, Leeren und bei der Benutzung der Fritteuse äußerst vorsichtig. Der Topf ist sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen. Auch das Gerätegehäuse wird heiß, da das Gehäuse die Wärme gut leitet.**

- **Legen Sie beim Aufwärmen und Frittieren nicht den Deckel auf das Gerät, um eine Kondensbildung zu vermeiden. Siehe Abbildung 3.**
- **Sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittel richtig trocken sind bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das Öl oder Fett stark zum Aufspritzen bringen.**
- **Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab, um ein Aufspritzen zu verhindern.**
- **Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.**

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2 Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Stufe. Siehe „Angaben zur Frittierzeit und –temperatur“ Die Kontrolllampe leuchtet. Die Anzeigelampe zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet und die gewünschte
Temperatur noch nicht erreicht ist. Wenn die Anzeigelampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.
3 Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und senken Sie den Frittierkorb vorsichtig in den Topf ab.
4 Wenn die Produkte fertig sind, dann nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf. Mithilfe des am Korb befindlichen Hakens können Sie den Korb erst an der Innenseite der Pfanne hängen lassen. Siehe Abbildung 4. So kann überflüssiges Öl erst aus dem Korb tropfen.
5 Legen Sie die Lebensmittel auf einen Teller und vorzugsweise auf ein Stück Küchenpapier.
6 Wenn Sie erneut frittieren wollen, dann kontrollieren Sie bitte, ob die Temperaturanzeigelampe nicht mehr leuchtet. Falls nicht, dann warten Sie, bis dies erneut der Fall ist.
7 Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, dann stellen Sie den Frittierkorb in den Topf zurück.
8 Schließen Sie den Topf mit dem Deckel.
9 Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Temperatureinstellknopf auf „MIN“ drehen.
10 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Pflege und Reinigung

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2 Nehmen Sie den Deckel und den Frittierkorb aus dem Gerät heraus. Reinigen Sie diese in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
3 Nehmen Sie das Bedienfeld mit den Heizelementen aus dem Gerät heraus. Reinigen Sie die Heizelemente vorsichtig mit warmem Spülwasser und trocknen Sie sie danach gründlich ab. Reinigen Sie das Bedienfeld mit dem speziell dafür mitgelieferten Microfasertuch. Verwenden Sie diees Tuch nur trocken.
4 Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät heraus und gießen Sie das Öl oder Fett in einen Behälter. Trocknen Sie den Topf mit Küchenpapier und reinigen Sie ihn mit warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler. Trocknen Sie den Topf gründlich ab.
5 Reinigen Sie die Außenkante des Gehäuses auch mit dem Microfasertuch.
6 Öffnen Sie den Deckel des Kabelstauraums und verstauen Sie das Kabel darin. Siehe Abbildung 5.



- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die Innenseite des Geräts gelangt.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**

Fett oder Öl ersetzen

Die Qualität des Öls oder Fetts lässt jedes Mal, wenn Sie das Gerät benutzen, nach. Ersetzen Sie daher das Öl oder Fett regelmäßig. Das Auffüllen von Öl oder Fett führt zu keiner Qualitätsverbesserung. Ersetzen Sie das Öl oder Fett am besten nach ungefähr 10 Frittiervorgängen. Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder flüssiges Fett. Margarine, Butter oder festes Fett eignen sich nicht zum Frittieren und deren Verwendung ist nicht gestattet.

Erneuern Sie das Öl oder Fett, wenn:
- es eine dunklere Farbe annimmt;
- es zähflüssig wird;
- kleine Blasen entstehen, die nur langsam weggehen (neues, frisches Fett bildet nämlich große Blasen, die schnell weggehen);
- die frittierten Lebensmittel ranzig schmecken oder riechen;
- eine größere Rauchentwicklung entsteht.



Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die damit nicht gut umgehen können.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**
- **Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwendet werden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezial-werkzeug ausgetauscht werden.**

Wärme und Elektrizität

- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**

- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitze- und spritzbeständigen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne die erforderliche Menge an Frittieröl oder flüssigem Frittierfett ein.
- Verwenden Sie nur flüssiges Frittierfett oder Frittieröl. Margarine, Butter oder festes Fett eignen sich nicht zum Frittieren und deren Verwendung ist nicht gestattet.
- Berücksichtigen Sie beim Füllen der Fritteuse mit Öl oder Fett die minimale und maxiale Füllhöhe. Diese ist mit den zwei Streifen „min“ und „max“ in der Friteuse angegeben.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab, um ein Aufspritzen zu verhindern.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Seien Sie beim Füllen, Leeren und bei der Benutzung der Fritteuse äußerst vorsichtig. Der Topf ist sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen. Auch das Gerätegehäuse wird heiß, da das Gehäuse die Wärme gut leitet.
- Legen Sie beim Aufwärmen und Frittieren nicht den Deckel auf das Gerät, um eine Kondensbildung zu vermeiden.

- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden nämlich während der Benutzung heiß. Auch das Gerätegehäuse wird heiß, da das Gehäuse die Wärme gut leitet.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**
- **Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.



Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, muss es auf verantwortungsvolle Weise entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrer Stadt oder der Müllverarbeitungsgesellschaft auf. Sie können das Gerät auch beim Händler abgeben.



Generalidades

Esta fabulosa freidora Princess New Classics Deep Fryer hace parte de nuestra nueva línea de productos clásicos, fabricada en acero cromado de alta calidad. Con la freidora Deep Fryer se pueden freír los más deliciosos platos.

La freidora Deep Fryer tiene una potencia de 2200 W y un panel de mandos de fácil manejo para ajustar la temperatura sin escalonamiento. Incluye piloto luminoso, tapa y una cubeta en acero inoxidable con una capacidad máxima de 3 litros de aceite o grasa para freír. El aparato dispone de un dispositivo de seguridad contra recalentamiento. Se conecta a la red de suministro eléctrico (220 – 240 V). Si lo desea, después de usarlo puede guardar completamente la canastilla con mango plegable en la cubeta vacía. El cable también se puede guardar, de una forma muy práctica, en la parte posterior del panel de mandos.



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:

1 Carcasa
2 Cubeta
3 Panel de mandos con resistencias
4 Cestillo
5 Tapa
6 Selector de temperatura
7 Tapa del espacio para guardar el cable
8 Piloto luminoso indicador de temperatura
9 Cable con enchufe

Antes del primer uso

1 Quite el embalaje.
2 Limpie el aparato. Véase ‘Limpieza y mantenimiento’.
3 Retire la tapa y saque el cestillo de la cubeta.
4 Llene la cubeta con aceite o grasa líquida para freír. El nivel del aceite o de la grasa en la cubeta debe estar entre las marcas "MIN" y "MAX" (con las resistencias dentro de la cubeta). Esto equivale entre 2 y 3 litros (véase la figura 2).
5 Coloque el cestillo en la cubeta.



- **Use únicamente grasa líquida o aceite especiales para freír. No se permite el uso de margarina, mantequilla o grasa sólida ya que estos productos no son adecuados para freidoras.**

Instrucciones respecto al tiempo y temperatura para freír

Patatas fritas frescas
- Temperatura: 175°C
- Tiempo 10 - 12 min.

Patatas fritas congeladas
- Véase las instrucciones del fabricante

Croquetas, aperitivos variados
- Véase las instrucciones del fabricante

Nuggets de pollo
- Temperatura: 180°C
- Tiempo 4 -5 min.

Filete de pescado (apanado)
- Temperatura: 170°C
- Tiempo 5 -6 min.

Anillos de cebolla
- Temperatura: 170°C
- Tiempo 2 -3 min.

Freír



- **Tenga mucho cuidado cuando vaya a llenar, vaciar y usar la freidora. La cubeta se calienta muchísimo y el vapor caliente y las salpicaduras de aceite o grasa pueden provocar quemaduras. También la parte externa**

del aparato se calienta; esto se debe a que la carcasa es un buen conductor del calor.

- **Para evitar la formación de vapor, no coloque nunca la tapa en el aparato mientras se está calentando o cuando esté friendo. Véase la figura 3.**
- **Procure que los alimentos estén secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.**
- **Retire, en la medida de lo posible, los restos de hielo de los alimentos congelados para evitar salpicaduras.**
- **No sobrellene el cestillo con alimentos.**

1 Introduzca el enchufe en la toma de pared.
2 Coloque el regulador del termostato en la posición deseada. Véase el apartado 'Instrucciones respecto al tiempo y temperatura para freír'. Se enciende el piloto luminoso. El piloto indica que la resistencia está funcionando y que la temperatura deseada aún no se ha alcanzado. El piloto se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
3 Saque el cestillo de la cubeta. Coloque los alimentos en el cestillo e introdúzcalo de nuevo, con cuidado, en la cubeta.
4 Cuando los productos estén listos, retire el cestillo de la cubeta. El cestillo está provisto de un gancho que permite colgarlo primero del borde interior de la cubeta. Véase la figura 4. De esta forma se excurre primero el exceso de aceite.
5 Coloque los alimentos sobre un plato, de preferencia, sobre una servilleta o papel de cocina.
6 Cuando vaya a volver a freír, verifique que el piloto luminoso esté apagado. Si aún está encendido, espere hasta que se apague.
7 Cuando haya terminado de freír, coloque nuevamente el cestillo en la cubeta.
8 Cierre la tapa.
9 Apague la freidora girando el selector de temperatura a la posición ‘MIN’.
10 Retire el enchufe de la toma de pared.



Mantenimiento y limpieza

1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2 Saque la tapa y el cestillo del aparato. Lave la tapa y el cestillo con agua jabonosa o en el lavaplatos eléctrico y séquelos bien.
3 Saque del aparato el panel de mandos y las resistencias. Lave las resistencias cuidadosamente con agua jabonosa caliente y séquelas bien. Limpie el panel de mandos con el paño especial de microfibra adjunto. Use este paño únicamente seco.
4 Saque la cubeta del aparato y vierta el aceite o la grasa en un recipiente. Seque la cubeta con papel de cocina y lávela con agua jabonosa caliente o en el lavaplatos eléctrico. Seque bien la cubeta.
5 Limpie la parte exterior de la carcasa también con el paño de microfibra.
6 Abra la tapa del espacio donde se guarda el cable y guarde el cable en él. Véase la figura 5.



- **No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **Asegúrese de que ningún líquido pueda entrar al interior del aparato.**
- **No sumerja el aparato nunca en agua ni en ningún otro líquido. Si esto**

ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.

- **No use productos abrasivos o agresivos.**

Sustitución del aceite o grasa

La calidad del aceite o de la grasa se deteriora con cada uso del aparato. Por lo tanto, se debe sustituir el aceite o la grase periódicamente. Añadir aceite o grasa no mejora la calidad.
Se recomienda sustituir el aceite o la grasa después de haberla utilizado aproximadamente 10 veces. Use aceite o grasa líquida de buena calidad. No se permite el uso de margarina, mantequilla o grasa sólida ya que estos productos no son adecuados para freidoras.

Sustituya el aceite o la grasa cuando:

- el aceite o la grasa presente una coloración oscura;
- el aceite o la grasa se haga más denso;
- se produzcan pequeñas burbujas que desaparecen lentamente (en el aceite o grasa limpia se producen burbujas grandes que desaparecen rápidamente);
- los alimentos fritos tengan un sabor u olor rancio;
- se produzca mucho humo.



Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**
- **No use el equipo si éste o el cable están dañados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el**

cable deteriorado por un técnico de servicio cualificado.

- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- Procure que haya suficiente ventilación cuando esté usando el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Nunca debe encender la freidora si ésta no contiene la cantidad requerida de aceite o grasa líquida.
- Use únicamente grasa líquida o aceite especiales para freír. No se permite el uso de margarina, mantequilla o grasa sólida ya que estos productos no son adecuados para freidoras.
- Al llenar la freidora con el aceite o la grasa, tenga en cuenta el contenido mínimo y máximo; éste está indicado con las marcas “MIN" y "MAX" en el interior de la freidora.
- Procure que los alimentos estén secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.
- Retire, en la medida de lo posible, los restos de hielo de los alimentos congelados para evitar salpicaduras.
- No sobrellene el cestillo con alimentos.
- Tenga mucho cuidado cuando vaya a llenar, vaciar y usar la freidora. La cubeta se calienta muchísimo y el vapor caliente y las salpicaduras de aceite o grasa pueden provocar quemaduras. También la parte externa del aparato se calienta; esto se debe a que la carcasa es un buen conductor del calor.
- Para evitar la formación de vapor, no coloque nunca la tapa en el aparato mientras se está calentando o cuando esté friendo.
- Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso. También la parte externa del aparato se calienta; esto se debe a que la

carcasa es un buen conductor del calor.

- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**
- **No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes pueden calentarse durante el uso.**
- **No coja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.



Al concluir la vida útil del aparato, deséchelo en forma responsable llevándolo a un lugar autorizado. Para ello, póngase en contacto con las autoridades municipales o con el servicio de procesamiento de basuras. También puede llevar el aparato a la tienda donde lo adquirió.



Caratteristiche generali

Il prodotto New Classics Deep Fryer di Princess, dal design moderno ed elegante, fa parte della gamma New Classics, realizzata in robusto acciaio cromato. Con questa friggitrice sarà possibile friggere le pietanze più squisite.

La friggitrice ha una potenza di 2200 W e dispone di un blocco comandi dall'utilizzo semplice e intuitivo dotato di un termostato a regolazione continua con spia luminosa, di un coperchio antipolvere e di una vasca in acciaio inox con una capacità massima di 3 litri di olio o di grasso di frittura. L'apparecchio dispone anche di un dispositivo di sicurezza termica contro il surriscaldamento. L'apparecchio funziona con alimentazione elettrica (220 - 240 V). Dopo l'utilizzo, è possibile riporre interamente nella vasca vuota il pratico cestello dotato di manico pieghevole. Il cavo di alimentazione può altresì essere comodamente riposto all'interno dell'apposito vano presente sulla parte posteriore del blocco comandi.



Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la fig. 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:

1 Corpo dell'apparecchio
2 Vasca interna
3 Blocco comandi con resistenze
4 Cestello
5 Coperchio della vasca
6 Termostato regolabile
7 Coperchio del vano raccoglicavo
8 Indicatore luminoso di temperatura
9 Cavo e spina

Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
3. Rimuovere il coperchio ed estrarre il cestello dalla vasca.
4. Riempire la vasca di olio o di grasso di frittura liquido. Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso nella vasca si trovi compreso tra le marcature "MIN" e "MAX" (le resistenze devono essere collocate all'interno della vasca). Ciò corrisponde a una quantità compresa tra i 2 e i 3 litri (vedere la fig. 2).
5. Collocare il cestello nella vasca.



- **Assicurarsi di utilizzare esclusivamente olio o grasso di frittura in forma liquida. L'utilizzo di margarina, burro comune o grasso di frittura in forma solida è sconsigliato e non consentito.**

Tabella dei tempi e delle temperature di frittura

Patatine fritte fresche
- Temperatura: 175 °C
- Tempo di frittura: 10 - 12 min.

Patatine fritte surgelate
- Attenersi alle indicazioni del produttore

Crocchette e snack impanati
- Attenersi alle indicazioni del produttore

Bocconcini di pollo impastellati
- Temperatura: 180 °C
- Tempo di frittura: 4 - 5 min.

Filetti di pesce (impanati)
- Temperatura: 170 °C
- Tempo di frittura: 5 - 6 min.

Anelli di cipolla fritti
- Temperatura: 170 °C
- Tempo di frittura: 2 - 3 min.

Istruzioni per una corretta frittura



- **Usare la massima cautela nel riempimento, nello svuotamento e nell'utilizzo della friggitrice. Ricordare sempre che la vasca scotta e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso o di olio bollente. Anche le pareti esterne dell'apparecchio si surriscaldano, in quanto esse fungono ottimamente da conduttori di calore.**
- **Durante le operazioni di riscaldamento e di frittura assicurarsi di non collocare il coperchio sulla vasca per evitare la formazione di condensa. Vedere la fig. 3.**
- **Assicurarsi che i cibi siano bene asciutti prima di friggerli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o di grasso bollente.**
- **Assicurarsi di eliminare nel modo più completo possibile il ghiaccio dai cibi surgelati per evitare improvvisi schizzi di olio o di grasso bollente.**
- **Non collocare una quantità eccessiva di cibi nel cestello.**

1 Inserire la spina nella presa di corrente.
2 Ruotare il termostato nella posizione desiderata. Vedere la "Tabella dei tempi e delle temperature di frittura". La spia luminosa si attiverà. Questa spia luminosa indica che la resistenza è stata attivata e che la temperatura desiderata non è ancora stata raggiunta. Quando la spia luminosa si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.
3 Rimuovere il cestello dalla vasca. Collocare i cibi nel cestello e fare scendere con cautela il cestello nella vasca.
4 Quando i prodotti sono pronti, estrarre il cestello dalla vasca. Mediante il gancio presente sul cestello è possibile appendere il cestello al bordo interno della vasca. Vedere la fig. 4. In questo modo l'olio in eccesso può sgocciolare dal cestello.
5 Collocare i cibi su un piatto adagiandoli preferibilmente su un pezzo di carta da cucina.
6 Prima di procedere a una nuova frittura, verificare che la spia luminosa del termostato sia spenta. In caso contrario, attendere che la spia si disattivi.
7 Una volta terminate le operazioni di frittura, reinserire il cestello nella vasca.
8 Posizionare il coperchio sulla vasca.
9 Spegnere la friggitrice ruotando il termostato regolabile in posizione di "MIN".
10 Disinserire la spina dalla presa.



Manutenzione e pulizia

1 Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2 Rimuovere il coperchio e il cestello dall'apparecchio. Lavare il coperchio e il cestello con detergente e acqua calda oppure in lavastoviglie e asciugarli quindi a fondo.
3 Estrarre il blocco comandi e le resistenze dall'apparecchio. Pulire con cautela le resistenze in acqua saponata calda e quindi asciugarle a fondo. Pulire il blocco comandi con lo speciale panno in microfibra fornito in dotazione al prodotto. Assicurarsi che questo panno sia sempre ben asciutto.
4 Estrarre la vasca dall'apparecchio e versare l'olio o il grasso in un recipiente. Asciugare la vasca con carta da cucina e lavarla con detergente e acqua calda oppure in lavastoviglie. Asciugare a fondo la vasca.
5 Pulire anche la parte esterna dell'apparecchio con lo speciale panno in microfibra.
6 Aprire il coperchio del vano raccoglicavo e riporre il cavo all'interno del vano. Vedere la fig. 5.



- **Non trasportare mai l'apparecchio quando esso è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso si è raffreddato.**
- **Assicurarsi che non penetrino liquidi all'interno dell'apparecchio.**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Qualora ciò accadesse, non riutilizzare più l'apparecchio e smaltirlo.**
- **Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi.**

Sostituzione dell'olio o del grasso

La qualità dell'olio o del grasso si deteriora a ogni uso dell'apparecchio. Sostituire pertanto l'olio e il grasso regolarmente. L'aggiunta d'olio o grasso non comporta un miglioramento della qualità.
È consigliabile sostituire l'olio o il grasso dopo 10 fritture circa. Utilizzare esclusivamente olio o grasso di buona qualità in forma liquida. L'utilizzo di margarina, burro comune o grasso di frittura in forma solida è sconsigliato e non consentito.

Sostituire l'olio o il grasso quando:
- l'olio o il grasso assumono un colore più scuro;
- l'olio o il grasso diventano più viscosi;
- si formano piccole bollicine che scompaiono con difficoltà (in presenza di grasso fresco, infatti, si formano grosse bolle che scompaiono rapidamente);
- i cibi fritti assumono un sapore o un odore rancido;
- si verifica una maggiore emissione di fumo.



Norme di sicurezza

Avvertenze generali

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.**
- **Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.**
- **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.**
- **Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone che**

non sono in grado di maneggiarlo in modo corretto.

- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.
- Non usate l'apparecchio se è danneggiato, o se è danneggiato il cavo di alimentazione, ma inviatelo al nostro Centro di Assistenza per evitare situazioni pericolose. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di attrezzi speciali.

Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- Disinserire sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Fare sostituire il cavo danneggiato da un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.

Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli schizzi e in un punto da cui esso non possa cadere.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso si è completamente raffreddato.
- Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima aggiunto la necessaria quantità di olio o di grasso di frittura in forma liquida.
- Assicurarsi di utilizzare esclusivamente olio o grasso di

frittura in forma liquida. L'utilizzo di margarina, burro comune o grasso di frittura in forma solida è sconsigliato e non consentito.

- **Nel riempire la friggitrice di olio o di grasso, osservare i livelli di riempimento minimo e massimo indicati dalle due marcature "MIN" e "MAX" presenti al suo interno.**
- **Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di friggerli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o di grasso bollente.**
- **Assicurarsi di eliminare nel modo più completo possibile il ghiaccio dai cibi surgelati per evitare improvvisi schizzi di olio o di grasso bollente.**
- **Non collocare una quantità eccessiva di cibi nel cestello.**
- **Usare la massima cautela nel riempimento, nello svuotamento e nell'utilizzo della friggitrice. Ricordare sempre che la vasca scotta e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso o di olio bollente. Anche le pareti esterne dell'apparecchio si surriscaldano, in quanto esse fungono ottimamente da conduttori di calore.**
- **Durante le operazioni di riscaldamento e di frittura assicurarsi di non collocare il coperchio sulla vasca per evitare la formazione di condensa.**
- **Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano gli accessori e l'apparecchio. In tal caso, lasciare raffreddare prima l'apparecchio: l'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo. Anche le pareti esterne dell'apparecchio si surriscaldano, in quanto esse fungono ottimamente da conduttori di calore.**
- **L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.**
- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini piccoli: l'apparecchio e gli accessori possono infatti surriscaldarsi durante l'utilizzo.**
- **Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.**
- **Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").**



Tutela dell'ambiente

Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.



Al termine del ciclo della sua vita economica, assicurarsi di smaltire il prodotto nel pieno rispetto delle norme ambientali. A tale scopo, rivolgersi al proprio Comune di residenza o all'azienda preposta alla raccolta dei rifiuti del luogo in cui si risiede. In alternativa, è possibile consegnare l'apparecchio al rivenditore presso il quale esso è stato acquistato.



Allmänt

Denna snygga Princess New Classics Deep Fryer är del av vår produktserie New Classics, som är tillverkad i robust förkromat stål. Med fritösen kan du fritera många goda rätter.

Fritösen har en effekt på 2200 W och har en lättförstålig kontrollpanel med ett steglöst termostatreglage, inklusive indikatorlampa, ett lock som skyddar mot damm och en kastrull av rostfritt stål med ett max. innehåll på 3 liter frityrolja eller -fett. Apparaten har ett överhettningsskydd. Den ansluts till elnätet (220-240 V). Efter användning kan frityrkorgen med hopfällbart handtag förvaras i den tomma kastrullen. Sladden kan praktiskt rullas upp på kontrollpanelens baksida.



Funktion och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:

1 Hölje
2 Innerkastrull
3 Kontrollpanel med termostatreglage
4 Frityrkorg
5 Kastrullock
6 Temperaturinställningsknapp
7 Lock sladdförvaringsutrymme
8 Temperaturindikatorlampa
9 Nätsladd med kontakt

Innan användning

1 Avlägsna förpackningen.
2 Rengör apparaten. Se ”Underhåll och rengöring”.
3 Avlägsna locket och avlägsna frityrkorgen från kastrullen.
4 Fyll innerkastrullen med flytande frityrfett eller -olja. Olje- eller fettnivån i kastrullen måste vara mellan markeringarna ”MIN” och ”MAX” (med värmeelementen i kastrullen). Detta är mellan 2 och 3 liter (se figur 2).
5 Placera frityrkorgen i kastrullen.



- **Använd endast flytande frityrfett eller -olja. Margarin, smör eller fast fett är inte lämpade eller tillåtna att använda vid fritering.**

Anvisningar för temperatur- och friteringstid

Färska pommes frites
- Temperatur: 175°C
- Tid 10-12 min.

Frysta pommes frites
- Se tillverkarens anvisningar

Kroketter, friterade snacks
- Se tillverkarens anvisningar

Kycklingnuggets
- Temperatur: 180°C
- Tid 4-5 min.

Fiskfilé (panerad)
- Temperatur: 170°C
- Tid 5-6 min.

Lökringar
- Temperatur: 170°C
- Tid 2-3 min.

Fritera



- **Var mycket försiktig när du fyller, tömmer och använder fritösen. Kastrullen är mycket varm och den varma ångan och fett- eller oljestänk kan orsaka brännskador. Även apparatens yttre hölje blir varmt, eftersom höljet leder värme bra.**
- **Lägg inte på locket på apparaten under uppvärmning och fritering för att förhindra kondensation. Se figur 3.**
- **Kontrollera att matvarorna är torra innan de friteras. Fuktiga produkter kan få oljan eller fettet att stänka kraftigt.**

- **Avlägsna så mycket is som möjligt från frysta matvaror för att förhindra stänk.**
- **Placera inte för många matvaror i frityrkorgen.**

1 Sätt kontakten i vägguttaget.
2 Vrid termostatreglaget till önskat läge. Se ”Anvisningar för temperatur och friteringstid”. Indikatorlampan tänds. Denna indikatorlampa anger att värmeelementet är inkopplat och att önskad
temperatur ännu inte uppnåtts. När indikatorlampan slocknar har den önskade temperaturen uppnåtts.
3 Avlägsna frityrkorgen från kastrullen. Lägg matvarorna i korgen och sänk försiktigt ner den i kastrullen.
4 Avlägsna frityrkorgen från kastrullen när produkterna är klara. Med hjälp av korgkroken kan du först låta korgen hänga på kastrullkantens insida. Se figur 4. Då kan överflödig olja droppa av från korgen.
5 Lägg matvarorna på en tallrik, helst på ett hushållspapper.
6 Kontrollera att temperaturindikatorlampan inte lyser när du skall fritera mera. Om den lyser måste du vänta tills den släcks.
7 Sätt tillbaka frityrkorgen i kastrullen när du friterat klart.
8 Lägg på locket på kastrullen.
9 Stäng av fritösen genom att vrida termostatreglaget till läge ”MIN”.
10 Drag ur kontakten ur vägguttaget.



Underhåll och rengöring

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Tag bort locket och avlägsna frityrkorgen från apparaten. Rengör dessa i varmt såpvatten eller i diskmaskinen och torka därefter av dem ordentligt.
3 Avlägsna kontrollpanelen med värmeelementen från apparaten. Rengör värmeelementen försiktigt med varmt såpvatten och torka därefter av dem ordentligt. Rengör kontrollpanelen med specialtrasan av mikrofiber som levererades med apparaten. Använd endast trasan torr.
4 Avlägsna kastrullen från apparaten och häll ut oljan eller fettet i en behållare. Torka av kastrullen med hushållspapper och diska den i varmt såpvatten eller i diskmaskinen. Torka av kastrullen ordentligt.
5 Rengör även höljets utsida med mikrofibertrasan.
6 Öppna sladdförvaringsutrymmet och rulla upp sladden. Se figur 5.



- **Flytta aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplade eller varm. Stäng först av apparaten och flytta på den när den kallnat.**
- **Kontrollera att fukt inte tränger in i apparatens insida.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kassera den.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel.**

Byt olja eller fett

Oljans eller fettets kvalitet blir sämre varje gång du använder apparaten. Byt därför olja eller fett regelbundet. Att fylla på olja eller fett förändrar inte kvaliteten.
Vi rekommenderar att du byter olja eller fett efter 10 friteringstillfällen. Använd olja eller flytande fett av god kvalitet. Margarin, smör eller fast fett är inte lämpade eller tillåtna att använda vid fritering.

Byt olja eller fett om:
- oljans eller fettets färg blir mörkare;
- oljan eller fettet blir sirapsaktig;
- små bubblor bildas som försvinner långsamt (ny, färsk olja bildar nämligen stora bubblor som försvinner snabbt);
- den friterade maten smakar eller luktar härsket;
- rökutvecklingen är högre.



Säkerhet

Allmänt

- **Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte klarar av den.**
- **Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!**
- **Använd inte utrustningen om den är skadad eller om sladden har skadats. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparater ska bara bytas ut av vår serviceavdelning med användning av speciella verktyg.**

Värme och elektricitet

- **Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.**
- **Använd ett jordat vägguttag.**
- **Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.**
- **Kontrollera regelbundet att apparatens sladd är intakt. Använd inte apparaten om sladden är skadad. Låt en kvalificerad reparatör byta en skadad sladd.**
- **Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.**
- **Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.**
- **Apparaten måste bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**

Under användning

- **Använd aldrig apparaten utomhus.**
- **Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag som är värme- och stänkbeständigt, på en plats där den inte kan ramla ner.**
- **Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.**
- **Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.**
- **Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.**

- **Drag ur apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.**
- **Se till att ventilationen är god vid användning av apparaten.**
- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplade eller varm. Stäng först av apparaten och flytta på den när den kallnat.**
- **Sätt aldrig på apparaten utan nödvändig mängd frityrolja eller flytande frityrfett.**
- **Använd endast flytande frityrfett eller -olja. Margarin, smör eller fast fett är inte lämpade eller tillåtna att använda vid fritering.**
- **Observera min. och max. markeringarna vid påfyllning av olja eller fett. Dessa finns angivna med två streck ”MIN” och ”MAX” i fritösen.**
- **Se till att produkterna är torra innan de friteras. Fuktiga produkter kan få oljan eller fettet att stänka kraftigt.**
- **Avlägsna så mycket is som möjligt från frysta matvaror för att förhindra stänk.**
- **Placera inte för många matvaror i frityrkorgen.**
- **Var mycket försiktig när du fyller, tömmer och använder fritösen. Kastrullen är mycket varm och den varma ångan och fett- eller oljestänk kan orsaka brännskador. Även apparatens yttre hölje blir varmt, eftersom höljet leder värme bra.**
- **Lägg inte på locket på apparaten under uppvärmning och fritering för att förhindra kondensation.**
- **Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir nämligen varma vid användning. Även apparatens yttre hölje blir varmt, eftersom höljet leder värme bra.**
- **Apparaten måste bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma under användning.**
- **Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**



Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt. Tag kontakt med kommunen eller en sopstation för att kunna göra detta. Du kan även lämna in apparaten hos återförsäljaren.



Generelt

Denne flotte Princess Classics Deep Fryer er en del af vores New Classics-produktlinje, som er udført i kraftigt forkromet stål Med denne frituregryde kan De friturestege de herligste retter.

Frituregryden, der har en effekt på 2200 W, har et kontrolpanel, der er nemt at betjene, med trinløs temperaturregulering inklusiv indikatorlampe, et støvlåg og en indergryde af rustfri stål med maksimum indhold 3 liter fritureolie eller -fedt. Apparatet er sikret mod overophedning. Det sluttes til på lysnettet (220 – 240 V). Efter brugen kan De, hvis De ønsker det, opbevare friturekurven med den opklapbare hank i den tomme frituregryde. Også ledningen kan opbevares praktisk på bagsiden af kontrolpanelet.



Funktion og betjening

Se afbildn. 1.

Apparatet er forsynet med det følgende:
1 Huset
2 Indergryde
3 Kontrolpanel med varmelegemer
4 Friturekurv
5 Grydelåg
6 Knap til temperaturregulering
7 Dæksel til ledningsopbevaring
8 Indikatorlampe temperatur
9 Ledning med stik

Før apparatet tages i brug

1 Fjern indpakningen.
2 Rengøring af apparatet. Se ‘Vedligeholdelse og rengøring’.
3 Fjern låget og tag friturekurven op af gryden.
4 Fyld indergryden med flydende friturefedt eller –olie. Niveauet af olien eller fedtet i gryden skal ligge mellem mærkerne “MIN” og “MAX” (med varmelegemerne nede i gryden) Dette er mellem 2 og 3 liter (se afbildn. 2).
5 Sæt friturekurven ned i gryden.



- **Brug kun flydende friturefedt eller fritureolie. Margarine, smør eller hærdet fedt er ikke egnet til friturestegning, og brugen heraf er ikke tilladt.**

Tabel over stegetid og -temperatur

Friske pomfritter
- Temperatur: 175°C
- Tid 10 - 12 min.

Dybfryspomfritter
- Se fabrikantens vejledning

Kroketter
- Se fabrikantens vejledning

Nuggets
- Temperatur: 180°C
- Tid 4 -5 min.

Fiskefilet (paneret)
- Temperatur: 170°C
- Tid 5 -6 min.

Løgringe
- Temperatur: 170°C
- Tid 2 -3 min.

Friturestegning



- **Vær yderst forsigtig med at fylde, tømme og brugen af frituregryden. Gryden er meget varm, og den hede damp, fedt- eller oliesprøjt kan give brandsår. Også apparatets overflade bliver varm, fordi overfladen er en god varmeleder.**
- **For at undgå kondensation må låget ikke lægges på apparatet under friturestegningen . Se afbildn. 3.**
- **Sørg for at madvarerne er tørre før De frituresteger dem. Fugtige produkter kan få olien eller fedtet til at sprøjte kraftigt.**

- **Fjern så megen is som muligt fra frosne madvarer, for at undgå sprøjt.**
- **Læg ikke for mange madvarer i friturekurven.**

1 Sæt stikket i en stikkontakten.
2 Drej termostatknappen til den ønskede temperatur. Se 'Tabel over stegetid og – temperatur'. Indikatorlampen tænder Indikatorlampen angiver at varmelegemet er tændt og at den ønskede
temperatur endnu ikke er nået. Når indikatorlampen slukker, er den ønskede temperatur nået.
3 Tag friturekurven op af gryden. Læg madvarerne ned i kurven og sænk forsigtigt kurven ned i gryden.
4 Tag friturekurven op af gryden når madvarerne er stegt. Med den lille krog på kurven, kan De først lade kurven hænge på grydes inderside. Se afbildn. 4. Således kan overskydende olie først dryppe fra kurven.
5 Læg madvarerne på en tallerken, helst på et stykke køkkenrulle.
6 Når De går videre med at stege, kontroller da om indikatorlampen til temperaturen er slukket. Hvis ikke, vent da til den slukker igen
7 Sæt friturekurven tilbage i gryden når De er færdig med at stege.
8 Sæt låget på gryden gryden.
9 Sluk frituregryden ved at dreje temperaturvælgeren til 'MIN'.
10 Træk stikket ud at stikkontakten.



Vedligehold og rengøring

1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2 Tag låg og friturekurv ud af apparatet. Rengør disse i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen og tør dem derefter grundigt af.
3 Tag kontrolpanelet ogvarmelegemerne af apparatet. Rengør varmelegemerne forsigtigt med varmt sæbevand og tør dem derefter grundigt af. Rengør kontrolpanelet med den mikro-fiber klud der er leveret med til dette brug. Brug denne klud kun tør.
4 Tag indergryden ud af apparatet og hæld olien eller fedtet i en bøtte. Tør gryden af med køkkenrulle og rengør den med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Tør gryden grundigt af.
5 Rengør også ydersiden af apparatet med mikro-fiberkluden.
6 Åbn dækslet til ledningsrummet og læg ledningen på plads her. Se afbildn. 5.



- **Flyt aldrig apparatet når det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Sørg for at der ikke kommer nogen fugtighed ned på indersiden af apparatet.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske. Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler.**

Udskiftning af olie eller fedt

Kvaliteten af olien eller fedtet bliver dårligere hver gang De bruger apparatet. Udskift derfor olien eller fedtet regelmæssigt. Påfyld af ekstra olie eller fedt giver ingen kvalitetsforbedring.
De skal helst udskifte olie eller fedt efter ca. 10 gange friturestegning. Brug olie eller fedt af en god kvalitet. Margarine, smør eller hærdet fedt er ikke egnet til friturestegning, og brugen heraf er ikke tilladt.

Udskift olien eller fedtet når:
- olien eller fedtet får en mørkere farve;
- konsistensen af olien eller fedtet bliver tykkere;
- der opstår små bobler der kun langsomt forsvinder (nyt friskt fedt former nemlig store bobler der hurtigt forsvinder);
- de stegte madvarer har en harsk smag eller lugt;
- der er mere røgudvikling.



Sikkerhed

Generelt

- **Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.**
- **Brug dette apparat kun således som det er beskrevet i brugsanvisningen.**
- **Brug dette apparat kun til husholdningsmæssige formål.**
- **Hold apparatet udenfor rækkevidden af børn og andre personer der ikke kan omgås det på en god måde.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**
- **Må ikke bruges, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores Serviceafdeling for at undgå en ulykke. På denne type apparat bør en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling og med specielt værktøj.**

Varme og elektricitet

- **Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke der er opgivet på apparatets typeskilt.**
- **Brug en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.**
- **Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.**
- **Kontroller regelmæssigt om apparatets ledning stadig er intakt. Brug ikke apparatet hvis der er tegn på skade på ledningen. Lad en beskadiget ledning udskifte af en kvalificeret montør.**
- **Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.**
- **Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.**
- **For at undgå brandfare skal apparatet skal kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**

Under brugen

- **Brug aldrig apparatet udendørs.**
- **Stil apparatet på en stabil og flad undergrund, der tåler varme og sprøjt, på et sted hvor det ikke kan falde.**
- **Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.**
- **Sørg for at Deres hænder er tørre når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**

- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, hvis De under brugen opdager at der er funktionsforstyrrelser, når De rengør apparatet, og anbringer eller fjerner tilbehør eller er færdig med at bruge apparatet.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation når apparatet er i brug.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.
- Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet og flyt det ikke før det er kølet af.
- Tænd aldrig apparatet uden den nødvendige mængde fritureolie eller flydende friturefedt.
- Brug kun flydende friturefedt eller fritureolie. Margarine, smør eller hærdet fedt er ikke egnet til friturestegning, og brugen heraf er ikke tilladt.
- Når De hælder fedtstof i frituregryden skal De være opmærksom på det minimale og maksimale fedtstofniveau, der er angivet med de to streger “MIN” og “MAX”.
- Sørg for at madvarerne er tørre før De friturésteger dem. Fugtige produkter kan få den hede olie eller fedt til at sprøjte kraftigt.
- Fjern så megen is som muligt fra frosne madvarer for at undgå sprøjt.
- Læg ikke for mange madvarer i friturekurven.
- Vær yderst forsigtig med at fylde, tømme og brugen af frituregryden. Gryden er meget varm, og den hede damp, fedt- eller oliesprøjt kan give brandsår. Også apparatets overflade bliver varm, fordi overfladen er en god varmeleder.
- For at undgå kondensation må låget ikke lægges på apparatet under friturestegningen .
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver nemlig varme under brugen. Også apparatets overflade bliver varm, fordi overfladen er en god varmeleder.
- For at undgå brandfare skal apparatet skal kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele kan blive varme under brugen.
- Saml ikke apparatet op hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet ’Vedligehold og rengøring’)



Miljø

Smid indpakningsmaterialet væk i de dertil bestemte containere.



Ved slutningen af apparatets levetid skal det kasseres på en ansvarlig måde. Tag i den forbindelse kontakt med Deres kommune eller genbrugsplads. De kan også levere apparatet ind hos forhandleren.



Generelt

Denne flotte Princess New Classics Deep Fryer er et av produktene i vår New Classics-serie. Produktet er framstilt i robust, forkrommet stål. Med frityrgryten kan du fritere de herligste retter.

Deep Fryer har en effekt på 2200 W og er utstyrt med et lettbetjent panel for trinnløs temperaturregulering inklusiv indikatorlampe, støvdeksel og rustfri beholder som rommer maksimalt 3 liter frityrolje eller -fett. Apparatet er sikret mot overoppheting. Frityrgryten koples til strømnettet (220 - 240 V). Etter bruk kan frityrkurven med sammenleggbart håndtak om ønskelig oppbevares i den tomme beholderen. Også utstyrt med plass for praktisk oppkveiling av ledningen på baksiden av betjeningspanelet.



Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:
1 Hus
2 Beholder
3 Betjeningspanel med varmeelementer
4 Frityrkurv
5 Lokk
6 Temperaturinnstilling
7 Deksel til oppkveilingsrom for ledning
8 Temperaturindikatorlampe
9 Ledning med støpsel

Før første gangs bruk

1 Fjern emballasjen.
2 Rengjør apparatet. Se ‘Vedlikehold og rengjøring’.
3 Fjern lokket og ta frityrkurven ut av beholderen.
4 Fyll beholderen med flytende frityrfett eller -olje. Nivået på oljen eller fettet i beholderen må ligge mellom markeringene “MIN” og “MAX” (med varmeelementene i beholderen). Dette er mellom 2 og 3 liter (se figur 2).
5 Plasser frityrkurven i beholderen.



- **Bruk bare flytrende frityrfett eller frityrolje. Margarin, smør og fast fett egner seg ikke for fritering og bruk av slikt fett er ikke tillatt.**

Anvisninger for friteringstid og -temperatur

Fersk pommes frites
- Temperatur: 175°C
- Tid 10 - 12 min.

Dypfryst pommes frites
- Se fabrikantens anvisninger

Kroketter, bittersnacks
- Se fabrikantens anvisninger

Kyllingnuggets
- Temperatur: 180°C
- Tid 4 -5 min.

Fiskefilet (panert)
- Temperatur: 170°C
- Tid 5 -6 min.

Løkringer
- Temperatur: 170°C
- Tid 2 -3 min.

Fritering



- **Vær meget forsiktig ved fylling, tømming og bruk av frityrgryten. Beholderen blir meget varm, og varm damp, fett- eller oljesprut kan forårsake forbrenninger. Også utsiden av apparatet blir varmt, fordi platene leder varme.**
- **Ikke sett lokket på apparatet under oppvarming og fritering for å forhindre kondensdannelse. Se figur 3.**
- **Se til at matvarene er fine og tørre før de friteres. Fuktige produkter kan føre til at oljen eller fettet spruter kraftig.**

- **Fjern så mye som mulig av isen fra frosne matvarer for å forhindre sprut.**
- **Ikke legg for store mengder matvarer i frityrkurven.**

1 Sett støpslet i stikkontakten.
2 Vri termostaten til ønsket temperatur. Se ’Anvisninger for friteringstid og – temperatur’. Indikatorlampen tennes. Denne indikatorlampen angir at varmeelementet er aktivert og at ønsket temperatur ennå ikke er nådd. Når indikatorlampen slukker, er innstilt temperatur nådd.
3 Ta frityrkurven ut av beholderen. Plasser matvarene i kurven og senk frityrkurven forsiktig ned i beholderen.
4 Ta frityrkurven ut av beholderen når produktene er ferdigstekte. Ved hjelp av kroken på kurven kan du først la kurven henge på kanten av beholderen. Se figur 4. På denne måten kan overflødig olje dryppe fra kurven.
5 Legg de ferdigstekte matvarene på et fat eller lignende, helst oppå et stykke kjøkkenpapir.
6 Hvis du skal fritere flere porsjoner, må du først kontrollere temperaturen ved å se om indikatorlampen har slukket. Hvis ikke må du vente til den slukker.
7 Plasser frityrkurven tilbake i beholderen når du er ferdig med å steke.
8 Plasser lokket på frityrgryten.
9 Slå av frityrgryten ved å dreie temperaturinnstillingen til posisjon ‘MIN’.
10 Trekk støpslet ut av stikkontakten.



Vedlikehold og rengjøring

1 Trekk støpslet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøle seg.
2 Ta lokket og frityrkurven ut av apparatet. Rengjør disse i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin og tørk dem deretter godt av.
3 Ta betjeningspanelet med varmeelementene ut av apparatet. Rengjør varmeelementene forsiktig med varmt såpevann og tørk dem deretter grundig. Rengjør betjeningspanelet med den medfølgende spesialkluten av mikrofiber. Denne kluten må bare brukes tørr.
4 Ta beholderen ut av apparatet og tøm oljen eller fettet over i en passende oppsamlingsbeholder. Tørk av beholderen med kjøkkenpapir og rengjør den med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Tørk beholderen grundig.
5 Rengjør også utsiden av apparatet med kluten av mikrofiber.
6 Åpne dekslet til oppkveilingsrommet for ledningen og skjul ledningen der. Se figur 5.



- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Sørg for at det ikke kommer fuktighet på innsiden av apparatet.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske. Hvis dette likevel skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.**

Bytte av olje eller fett

Kvaliteten på oljen eller fettet forringes hver gang du bruker apparatet. Bytt derfor olje eller fett regelmessig. Etterfylling av olje eller fett bedrer ikke kvaliteten.
Du bør helst bytte olje eller fett etter cirka 10 gangers bruk. Bruk olje eller flytende fett av god kvalitet. Margarin, smør og fast fett egner seg ikke for fritering og bruk av slikt fett er ikke tillatt.

Bytt olje eller fett hvis:
- Oljen eller fettet blir mørkere av farge;
- Oljen eller fettet blir mer tyktflytende;
- Det oppstår små bobler som bare forsvinner langsomt (Nytt, ferskt fett danner nemlig store bobler som forsvinner raskt);
- De friterte matvarene får en harsk smak eller lukt;
- Det dannes mer røyk.



Sikkerhet

Generelt

- **Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.**
- **Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer som ikke kan bruke apparatet riktig.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**
- **Ikke bruk utstyret hvis det er ødelagt, eller hvis tilførselsledningen er skadet. Send det til vår serviceavdeling for å unngå risiko. For denne type utstyr gjelder at en ødelagt ledning bare må byttes ut av vår serviceavdeling ved hjelp av spesialverktøy.**

Varme og elektrisitet

- **Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Bruk jordet stikkontakt.**
- **Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.**
- **Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.**
- **Kontroller regelmessig om apparatets ledning fortsatt er i orden. Ikke bruk apparatet hvis det konstateres skader på ledningen. La en kvalifisert montør skifte ut den skadde ledningen.**
- **Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.**
- **Se til at apparatet, ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.**
- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**

Under bruk

- **Bruk aldri apparatet utendørs.**
- **Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag som tåler varme og sprut, på et sted der det ikke kan falle.**
- **Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.**
- **Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.**

- **Bruk aldri apparatet i våtrom.**
- **Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, skal rengjøre apparatet, skal sette på eller ta av et tilbehør eller er ferdig med å bruke apparatet.**
- **Se til at det fins tilstrekkelig ventilasjon ved bruk av apparatet.**
- **Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**
- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Slå aldri på apparatet uten at det inneholder riktig mengde frityrolje eller flytende frityrfett.**
- **Bruk bare flytende frityrfett eller frityrolje. Margarin, smør og fast fett egner seg ikke for fritering og bruk av slikt fett er ikke tillatt.**
- **Ta hensyn til det minimale og maksimale påfyllingsnivået ved fyllen av olje eller fett i frityrgryten. Disse nivåene er angitt i frityrgryten med to streker "MIN" og "MAX".**
- **Se til at produktene er fine og tørre før de friteres. Fuktige produkter kan føre til at den varme oljen eller det varme fettet spruter kraftig.**
- **Fjern så mye som mulig av isen fra frosne matvarer for å forhindre sprut.**
- **Ikke legg for store mengder matvarer i frityrkurven.**
- **Vær meget forsiktig ved fylling, tømming og bruk av frityrgryten. Beholderen blir meget varm og varm damp, fett- eller oljesprut kan fårårsake forbrenninger. Også utsiden av apparatet blir varmt, fordi platene leder varme.**
- **Ikke sett lokket på apparatet under oppvarming og fritering for å forhindre kondensdannelse.**
- **Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir nemlig varme under bruk. Også utsiden av apparatet blir varmt, fordi platene leder varme.**
- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**
- **Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene kan bli varme under bruk.**
- **Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere som er beregnet på slikt avfall.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal byttes ut, må det håndteres på en miljøvennlig og riktig måte. Ta kontakt med kommunen eller det lokale avfallsanlegget for nærmere informasjon. Du kan også levere inn det gamle apparatet hos forhandleren.



Yleistä

Tämä tyylikäs Princess New Classics Deep Fryer kuuluu New Classics -tuotteisiin, jotka on valmistettu kestävästä kromatusta teräksestä.
Friteerauskeittimellä voit friteerata herkullisia ruokia.

Friteerauskeittimen teho o 2 200 W. Siinä on helppokäyttöinen ohjauspaneeli, josta lämpötilan voi säätää portaattomasti. Laitteessa on myös merkkivalo, pölysuojakansi ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu säiliö, johon mahtuu 3 litraa friteerausöljyä tai -rasvaa. Laitteessa on ylikuumenemissuoja. Friteerauskeitin liitetään sähköverkkoon (220–240 V). Friteerauskorin kahvan voi taittaa sivuun, joten sitä voi käytön jälkeen säilyttää tyhjässä säiliössä. Myös liitosjohdon voi laittaa säilytyksen ajaksi kätevästi käyttöpaneelin taakse.



Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:
1 Kotelo
2 Sisäsäiliö
3 Käyttöpaneeli ja lämmityselementit
4 Friteerauskori
5 Kansi
6 Lämpötilan säädin
7 Johtotilan kansi
8 Lämpötilan merkkivalo
9 Johto ja pistotulppa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Puhdista laite. Katso kohta ”Hoito ja puhdistus”.
3 Nosta kansi pois ja ota friteerauskori ulos säiliöstä.
4 Täytä säiliö nestemäisellä friteerausrasvalla tai -öljyllä. Öljyn tai rasvan pinnan tason on oltava MIN- ja MAX-merkintöjen välillä (kun lämmityselementit ovat säiliössä). Öljyä tai rasvaa tarvitaan tällöin 2–3 litraa (katso kuva 2).
5 Laita friteerauskori säiliöön.



- **Käytä vain nestemäistä friteerausrasvaa tai friteerausöljyä. Margariini, voi ja kiinteä rasva eivät sovi friteeraukseen. Niitä ei saa käyttää.**

Friteerausaika ja -lämpötila

Tuoreet ranskalaiset perunat
- Lämpötila: 175 °C
- Aika 10–12 min.

Pakastut ranskalaiset perunat
- Katso valmistajan ohjeita

Kroketit
- Katso valmistajan ohjeita

Kananuggetit
- Lämpötila: 180 °C
- Aika 4–5 min.

Kalafile (paneroitu)
- Lämpötila: 170 °C
- Aika 5–6 min.

Sipulirenkaat
- Lämpötila: 170 °C
- Aika 2–3 min.

Friteeraaminen



- **Ole erittäin varovainen täyttäessäsi, tyhjentäessäsi ja käyttäessäsi friteerauskeitintä. Säiliö on erittäin kuuma, ja kuuma höyry sekä rasva- tai öljyroiskeet voivat aiheuttaa palovammoja. Myös laitteen kotelo kuumenee, koska se johtaa lämpöä hyvin.**
- **Veden tiivistymisen välttämiseksi älä laita kantta laitteen päälle**

kuumentamisen ja friteerauksen aikana. Katso kuva 3.

- **Varmista ennen friteerausta, että elintarvikkeet ovat kuivia. Kosteat tuotteet voivat aiheuttaa öljyn tai rasvan räiskymistä.**
- **Räiskymisen estämiseksi jäädytetyistä elintarvikkeista on poistettava jää mahdollisimman hyvin.**
- **Laita friteerauskoriin elintarvikkeet, ei kuitenkaan liian paljon kerralla.**

1 Liitä pistotulppa pistorasiaan.
2 Käännä termostaattisäädin haluamaasi asentoon. Katso kohta ”Friteerausaika ja -lämpötila”. Merkkivalo syttyy. Merkkivalo ilmaisee, että lämmityselementti on kytketty päälle, mutta lämpötila ei vielä vastaa valittua lämpötilaa. Kun merkkivalo sammuu, lämpötila on sama kuin valittu lämpötila.
3 Ota friteerauskori pois säiliöstä. Laita elintarvikkeet koriin ja laita kori varovasti takaisin säiliöön.
4 Kun tuotteet ovat valmiita, ota friteerauskori pois säiliöstä. Korissa on koukku, josta sen voi ripustaa aluksi säiliön sisäreunaan. Katso kuva 4. Näin ylimääräinen öljy pääsee valumaan pois korista.
5 Laita elintarvikkeet lautaselle, mielellään keittiöpaperin päälle.
6 Kun jatkat friteerausta, tarkista, ettei lämpötilan merkkivalo enää pala. Jos merkkivalo palaa, odota, että se sammuu.
7 Kun lopetat friteerauksen, laita friteerauskori takaisin säiliöön.
8 Laita kansi säiliön päälle.
9 Sammuta friteerauslaite kääntämällä lämpötilan säädin asentoon ”MIN”.
10 Irrota pistotulppa pistorasiasta.



Hoito ja puhdistaminen

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Ota kansi ja friteerauskori pois laitteesta. Pese ne lämpimässä pesuvedessä tai astianpesukoneessa ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti.
3 Irrota käyttöpaneeli ja lämmityselementit laitteesta. Pese lämmityselementit huolellisesti lämpimässä pesuvedessä ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti. Puhdista käyttöpaneeli sitä varten toimitetulla erityisellä mikrokuituliinalla. Käytä tätä liinaa vain kuivana.
4 Ota säiliö pois laitteesta ja kaada öljy tai rasva säilytysastiaan. Kuivaa astia keittiöpaperilla ja pese se lämpimässä pesuvedessä tai astianpesukoneessa. Kuivaa säiliö huolellisesti.
5 Puhdista myös kotelon ulkopinta mikrokuituliinalla.
6 Avaa johtotilan kansi ja pakkaa johto sille varattuun tilaan. Katso kuva 5.



- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Varmista, ettei laitteen sisäpuolelle pääse kosteutta.**
- **Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.**
- **Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.**

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

Öljyn tai rasvan laatu heikkenee jokaisella käyttökerralla. Vaihda sen vuoksi öljy tai rasva säännöllisesti. Öljyn tai rasvan laatu ei parane vain lisäämällä uutta öljyä tai rasvaa entisen joukkoon.
Öljy tai rasva on hyvä vaihtaa noin kymmenen friteerauskerran jälkeen. Käytä hyvälaatuista öljyä tai nestemäistä rasvaa. Margariini, voi ja kiinteä rasva eivät sovi friteeraukseen. Niitä ei saa käyttää.

Vaihda öljy tai rasva seuraavissa tilanteissa:

- öljyn tai rasvan väri tummuu,
- öljy tai rasva muuttuu paksummaksi,
- öljyyn tai rasvaan muodostuu pieniä ilmakuplia, jotka häviävät vain hitaasti (uuteen, tuoreeseen rasvaan tulee suuria ilmakuplia, jotka häviävät nopeasti),
- friteeratuissa tuotteissa on härskiintynyt maku tai haju,
- savua muodostuu normaalia enemmän.



Turvallisuus

Yleistä

- **Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se.**
- **Käytä tätä laitetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Käytä tätä laitetta vain kotitaloustarkoituksiin.**
- **Säilytä laite lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, jotka eivät osaa käsitellä sitä kunnolla.**
- **Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.**
- **Laitetta ei saa käyttää, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa tämäntyyppisen laitteen vioittuneen verkkojohdon uuteen erikoistyökaluja käyttäen.**

Lämpö ja sähkö

- **Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.**
- **Käytä maadoitettua pistorasiaa.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.**
- **Tarkasta säännöllisesti, ettei laitteen virtajohdossa ole vaurioita. Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Vaihdata vahingoittunut johto hyväksytyllä asentajalla.**
- **Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**
- **Varmista, etteivät laite, johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.**
- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.**

Käytön aikana

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle, kuumuutta ja öljyräiskeitä kestävälle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.**
- **Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.**

- **Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.**
- **Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.**
- **Huolehdi riittävästä tuuletuksesta, kun käytät laitetta.**
- **Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Älä koskaan käynnistä laitetta ilman, että säiliössä on riittävä määrä friteerausöljyä tai nestemäistä friteerausrasvaa.**
- **Käytä vain nestemäistä friteerausrasvaa tai friteerausöljyä. Margariini, voi ja kiinteä rasva eivät sovi friteeraukseen. Niitä ei saa käyttää.**
- **Kun täytät säiliöön friteerausöljyä tai -rasvaa, ota huomioon vähimmäis- ja enimmäistäyttömäärät. Ne on merkitty friteerauskeittimeen viivoilla ja merkinnöillä ”MIN” ja ”MAX”.**
- **Varmista ennen friteerausta, että tuotteet ovat kuivia. Kosteat tuotteet voivat aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan räiskymistä.**
- **Räiskymisen estämiseksi jäädytetyistä elintarvikkeista on poistettava jää mahdollisimman hyvin.**
- **Laita friteerauskoriin elintarvikkeet, ei kuitenkaan liian paljon kerralla.**
- **Ole erittäin varovainen täyttäessäsi, tyhjentäessäsi ja käyttäessäsi friteerauskeitintä. Säiliö on erittäin kuuma, ja kuuma höyry sekä rasva- tai öljyroiskeet voivat aiheuttaa palovammoja. Myös laitteen kotelo kuumenee, koska se johtaa lämpöä hyvin.**
- **Veden tiivistymisen välttämiseksi älä laita kantta laitteen päälle kuumentamisen ja friteerauksen aikana.**
- **Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Myös laitteen kotelo kuumenee, koska se johtaa lämpöä hyvin.**
- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.**
- **Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat voivat kuumentua käytön aikana.**
- **Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa. Älä käytä laitetta enää tämän jälkeen.**
- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).**



Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.



Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti. Ota yhteys kuntaan tai jätteenkäsittelylaitokseen. Voit myös palauttaa laitteen kauppaan.



Geral

Esta nova Princess New Classics Deep Fryer faz parte da nossa nova linha de produtos New Classics feita em aço cromado robusto. Com a Deep Fryer pode fritar os alimentos mais saborosos.

A Deep Fryer tem uma capacidade de 2200 W e tem um painel de controlo simples que permite regular a temperatura continuamente e que inclui uma luz indicadora, uma tampa anti-pó e um recipiente em aço inoxidável com uma capacidade máxima de 3 litros de óleo para fritar ou gordura própria para fritar. O aparelho tem uma protecção contra sobreaquecimento. O aparelho é ligado à rede eléctrica (220 - 240 V). Depois de utilizar pode, se assim pretender, guardar o cesto de fritar com pega dobrável na fritadeira vazia. Também o cabo pode ser facilmente guardado no lado de trás do painel de controlo.



Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

1 Corpo da fritadeira
2 Cuba amovível
3 Painel de controlo com elementos de aquecimento
4 Cesto de fritar
5 Tampa da fritadeira
6 Botão de regulação de temperatura
7 Tampa do compartimento de armazenamento do cabo
8 Luz de indicação da temperatura
9 Cabo com ficha

Antes da primeira utilização

1 Retire a embalagem.
2 Limpe o aparelho. Veja “Manutenção e limpeza”.
3 Tire a tampa e o cesto de fritar da fritadeira.
4 Encha a cuba amovível com óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. O nível do óleo ou de gordura na fritadeira tem que ficar entre a marcação de “MIN” e “MAX” (com os elementos de aquecimento na fritadeira). Isto fica entre 2 a 3 litros (veja a figura 2).
5 Coloque o cesto de fritar na fritadeira.



- **Utilize apenas óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Margarina, manteiga ou gordura sólida não são apropriadas para fritar e a sua utilização é proibida.**

Indicações para o tempo de fritar e para a temperatura

Palitos de batata acabados de cortar
- Temperatura: 175°C
- Tempo de 10 a 12 min.

Palitos de batata congelada
- Veja a indicação do fabricante

Croquetes, pequenos panados
- Veja a indicação do fabricante

Panados de frango
- Temperatura: 180°C
- Tempo de 4 a 5 min.

Panados de peixe
- Temperatura: 170°C
- Tempo de 5 a 6 min.

Rodelas de cebola
- Temperatura: 170°C
- Tempo de 2 a 3 min.

Fritar



- **Tenha muito cuidado quando encher, esvaziar e utilizar a fritadeira. A fritadeira fica muito quente e o vapor quente, os salpicos de gordura ou óleo podem provocar queimaduras.**

Também o corpo da fritadeira aquece, porque este é um bom condutor de calor.

- **Durante o aquecimento e enquanto frita não coloque a tampa no aparelho para evitar condensação. Veja a figura 3.**
- **Faça com que os alimentos estejam bem secos quando os puser a fritar. Produtos húmidos podem fazer o óleo ou a gordura saltar fortemente.**
- **Retire o mais possível o gelo da comida congelada para evitar que o óleo e a gordura saltem.**
- **Não coloque alimentos a mais no cesto de fritar.**

1 Introduza a ficha na tomada.
2 Rode o botão do termóstato para a posição desejada. Veja as “Indicações para o tempo de fritar e para a temperatura”. A luz de indicação acende. Esta luz de indicação indica que o elemento de aquecimento está activado e que a temperatura desejada ainda não foi alcançada. Quando a luz de indicação apagar foi alcançada a temperatura desejada.
3 Retire o cesto de fritar da fritadeira. Coloque os alimentos no cesto e deixe o cesto de fritar baixar cuidadosamente na fritadeira.
4 Quando os produtos estiverem prontos, tire o cesto de fritar da fritadeira. Com a ajuda do gancho no cesto pode primeiro pendurar o cesto no interior da fritadeira. Veja a figura 4. Assim deixa o óleo em excesso escorrer do cesto.
5 Coloque os alimentos num prato, de preferência em cima de papel de cozinha.
6 Quando começar de novo a fritar, verifique se a luz indicadora da temperatura está apagada. Se não for o caso, espere até que isso aconteça.
7 Quando terminar de fritar coloque o cesto de fritar de volta na fritadeira.
8 Coloque a tampa na fritadeira.
9 Desligue a fritadeira colocando o botão de regulação da temperatura na posição de “MIN”.
10 Retire a ficha da tomada.



Manutenção e limpeza

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2 Tire a tampa e o cesto de fritar do aparelho. Limpe-os em água quente com detergente ou na máquina de lavar e a seguir seque-os completamente.
3 Tire o painel de controlo com os elementos de aquecimento do aparelho. Limpe os elementos de aquecimento cuidadosamente com água quente com detergente e a seguir seque-os completamente. Limpe o painel de controlo com o pano especial de micro-fibras juntamente fornecido. Apenas use este pano seco.
4 Tire a cuba amovível do aparelho e deite o óleo num recipiente. Seque a cuba amovível com papel de cozinha e limpe-a em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça. Seque completamente a cuba amovível.
5 Limpe o exterior do aparelho com o pano de micro-fibras.
6 Abra a tampa do compartimento de armazenamento do cabo e guarde o cabo no compartimento. Veja a figura 5.



- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não deixe que nenhuma humidade entre para o interior do aparelho.**

- **Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Se isto acontecer, não use mais o aparelho e deite-o fora.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos.**

Substituir o óleo ou a gordura de fritar

A qualidade do óleo ou da gordura de fritar é menor cada vez que usa o aparelho. Por isso, substitua o óleo com regularidade. Adicionar óleo ou gordura de fritar nova não melhora a qualidade.
O momento de substituir o óleo ou gordura de fritar é depois de fritar cerca de 10 vezes. Use óleo ou gordura de fritar de boa qualidade. Margarina, manteiga ou gordura sólida não são apropriadas para fritar e a sua utilização é proibida.

Substitua o óleo ou a gordura de fritar quando:

- O óleo ou a gordura ficarem com uma cor escura;
- O óleo ou a gordura ficarem espessos;
- Se formarem pequenas bolhas que desaparecem mal e lentamente (Gordura de fritar fresca e nova forma bolhas grandes que desaparecem depressa.
- Quando os produtos ficarem com sabor ou cheiro a ranço;
- Quando houver formação de fumo.



Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**
- **Não deve utilizar o aparelho quando estiver avariado ou o respectivo cabo de alimentação se encontrar danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência para evitar qualquer risco. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.**

Calor e electricidade

- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Verifique com regularidade se o cabo do aparelho ainda está intacto. Não**

utilize o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo se danificar mande efectuar a reparação a um técnico qualificado.

- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.
- Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável resistente a calor e a salpicos, num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.
- Quando utilizar o aparelho tenha o cuidado de manter ventilação suficiente.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Nunca ligue o aparelho se este não tiver a quantidade suficiente de óleo de fritar ou de gordura de fritar líquida.
- Utilize apenas óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Margarina, manteiga ou gordura sólida não são apropriadas para fritar e a sua utilização é proibida.
- Quando encher a fritadeira com óleo ou gordura de fritar tenha atenção ao nível mínimo e máximo de encher, indicado pelos dois traços de “MÍN” e de “MÁX” na fritadeira.
- Faça com que os produtos estejam bem secos quando os colocar a fritar. Produtos húmidos podem fazer o óleo ou a gordura quente saltar fortemente.
- Retire o mais possível o gelo da comida congelada para evitar que o óleo e a gordura saltem.
- Não coloque alimentos a mais no cesto de fritar.
- Tenha muito cuidado quando encher, esvaziar e utilizar a fritadeira. A fritadeira fica muito quente e o vapor quente, os salpicos de gordura ou óleo podem provocar queimaduras. Também o corpo da fritadeira aquece, porque este é um bom condutor de calor.
- Durante o aquecimento e enquanto frita não coloque a tampa no aparelho para evitar condensação.
- Tenha cuidado quando pegar nos componentes do próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização. Também o corpo da fritadeira aquece, porque este é um bom condutor de calor.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo.

Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. Porque o aparelho e os componentes podem ficar quentes durante a utilização.**
- **Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).**



Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.



No fim da vida útil, deve desfazer-se do aparelho de modo apropriado e responsável. Para isso entre em contacto com a câmara ou com a empresa de recolha do lixo. Também poderá entregar o aparelho na loja.

3- افتح الغطاء ثم أخرج سلة القلي من الوعاء.
4- املأ الوعاء الداخلي بزيت أو سمن القلي السائل. تأكد أن مستوى الزيت أو السمن في الوعاء موجود بين علامتي الحد الأدنى MIN والحد الأقصى MAX (وعناصر التسخين موجودة في الوعاء)، وذلك بين لترين و3 لترات (انظر الشكل 2).
5- ضع سلة القلي في الوعاء.

استخدم سمن القلي السائل أو زيت القلي فقط. فزبد المارجرين أو الزبد العادي أو السمن المتجمد غير مناسب للقلي، ويحظر استخدام أي منها.

إرشادات أوقات القلي ودرجات الحرارة

شرائح البطاطس الطازجة
- درجة الحرارة: 175 مئوية
- الوقت 10 - 12 دقيقة.

شرائح البطاطس المجمدة
- راجع توجيهات المصنع

مقبلات
- راجع توجيهات المصنع

قطع الدجاج
- درجة الحرارة: 180 مئوية
- الوقت 4 - 5 دقائق.

سمك فيليه (مغطى بالقسماط)
- درجة الحرارة: 170 مئوية
- الوقت 5 - 6 دقائق.

شرائح البصل
- درجة الحرارة: 170 مئوية
- الوقت دقيقتان - 3 دقائق.

القلي

- **توخ بالغ الحذر عند ملء القلاية أو تفريغها أو استخدامها. ويكون الوعاء ساخنًا جدًا؛ وقد تسبب الأبخرة الساخنة أو رذاذ السمن الساخن أو الزيت حروقًا شديدة. كما أن مبيت الجهاز يصبح ساخنًا لأن المبيت موصل ممتاز للحرارة.**

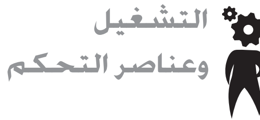
- **وتفاديًا للتكثف؛ لا تضع الغطاء على الجهاز أثناء تسخين السمن أو قلي الطعام. انظر الشكل 3.**



عام

تعد هذا المقلاة واحدة من مجموعة الأجهزة الجديدة New Classics في منتجاتنا، وهي مغطاة بمعدن مطلي بالكروم الصلب. وستساعدك هذه المقلاة على عمل وجبات لذيذة.

وتحتوي المقلاة التي تبلغ قدرتها 2200 واط على لوحة تحكم سهلة مع عنصر تحكم في درجة الحرارة وضوء مؤشر وغطاء ووعاء ستانلس ستيل بسعة قصوى تبلغ 3 لترات من زيت القلي أو السمن. ويحتوي الجهاز أيضًا على واق من الحرارة الزائدة. صل الجهاز بمصدر تيار كهربي 220 - 240 فولت. ويمكن عند الرغبة طي مقبض سلة القلي ووضعه في الوعاء الفارغ. كما يمكن الاحتفاظ بسلك التيار خلف لوحة التحكم.



التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل 1.

يحتوي الجهاز على الخصائص التالية:
1- مبيت
2- وعاء داخلي
3- لوحة التحكم مع عناصر التسخين
4- سلة القلي
5- غطاء السلة
6- قرص ضبط درجة الحرارة
7- غطاء مخزن السلك
8- ضوء إشارة درجة الحرارة
9- سلك التيار والمقبس

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1- أخرج الجهاز من العبوة.
2- نظف الجهاز. راجع 'التنظيف والصيانة'.



الصيانة والتنظيف

-1 فك القابس من مقبس الجدار، واترك الجهاز يبرد تمامًا.
-2 فك الأغطية ثم أخرج سلة القلي من الجهاز. نظفها في محلول غسيل ساخن؛ أو ضعها في مغسلة الصحون. ثم جففها جيدًا.
عناصر التسخين من الجهاز. نظف جيدًا عناصر التسخين بماء تنظيف ساخن؛/ ثم جففها جيدًا. نظف لوحة التحكم بالقماش الخاصة المرفقة مع الجهاز. لا تبلل القماش.
-4 أخرج الوعاء من الجهاز واسكب الزيت أو السمن في وعاء خارجي. جفف الوعاء بمنشفة المطبخ الورقي ثم نظفه في ماء الغسيل الساخن، أو ضعه في مغسلة الصحون. جفف الوعاء جيدًا.
-5 نظف الأجزاء الخارجية من المبيت بالقماش المرفق.
-6 افتح غطاء حامل السلك ثم ضع السلك في مكانه. انظر الشكل 5



- **لا تحرك الجهاز وهو قيد التشغيل أو وهو لا يزال ساخنًا. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن يبرد قبل نقله.**
- **تأكد من عدم دخول الرطوبة في الجهاز. لا تغمر الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى. وإن حدث ذلك؛ فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى، وتخلص منه حرًصا على السلامة.**
- **لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف أكالة أو صاقلة.**

- **تأكد أن الطعام جاف جيدًا قبل قليه. فالمنتجات الرطبة تتسبب في تناثر رذاذ الزيت أو السمن.**
- **تفاديًا لتناثر الزيت أو السمن؛ تخلص من أكبر قدر ممكن من الثلج من الأطعمة المجمدة قبل القلي.**
- **لا تضع الكثير من الطعام في سلة القلي في المرة.**

-1 ضع القابس في مقبس الجدار.
-2 لف قرص الحرارة إلى الضبط المطلوب. راجع "إرشادات أوقات القلي ودرجات الحرارة". سيضيء ضوء المؤشر. يوضح ضوء المؤشر أن عنصر التسخين تم تشغيله ودرجة الحرارة المطلوبة لم تتحقق بعد. ويدل انطفاء ضوء المؤشر على بلوغ درجة الحرارة المطلوبة.
-3 أخرج سلة القلي من الوعاء. ضع الطعام في سلة القلي؛ ثم اخفضها في الوعاء برفق.
-4 أخرج وعاء القلي من الوعاء فور نضج الطعام. ويمكن استخدام الخطاف المثبت في سلة القلي لتعليقها على الحافة الداخلية للوعاء (انظر الشكل 4)؛ وقد يتقاطر الزيت الزائد من سلة القلي.
-5 ضع الطعام على الصحن؛ ويفضل على ورقة من مناشف المطبخ.
-6 تأكد قبل قلي الجزء الطازج أن ضوء مؤشر درجة الحرارة مطفأ. 7- وإن كان مضيئًا؛ فانتظر حتى يطفأ.
-7 بعد الفراغ من القلي؛ ضع سلة القلي مرة أخرى في الوعاء.
-8 ضع الغطاء على الوعاء.
-9 أوقف تشغيل المقلاة بعد تحريك قرص ضبط درجة الحرارة إلى الوضع الأدنى MIN.
-10 فك القابس من مقبس الجدار.

الكهرباء والحرارة

- تأكد أن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- ضع الجهاز في مقبس جدار مؤرض.
- فك القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- فك القابس من مقبس الجدار بإمساك المقبس وسحبه وليس بسحب السلك.
- افحص سلك التيار بانتظام للتأكد أنه ليس تالفًا. لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك التيار تالفًا. استبدل سلك التيار لدى فني مؤهل.
- تأكد أن الجهاز والسلك لا يلامسان مصدرًا للحرارة، كمصباح حار أو لهب مكشوف.
- تأكد أن الجهاز والسلك والمقبس لا يلامسون الماء.
- يحتاج الجهاز إلى مساحة تتيح خروج الحرارة، وبالتالي منع احتمال نشوب الحريق. تأكد من وجود مساحة كافية حوله وأنه لا يلامس مواد قابلة للاشتعال. يجب تغطية الجهاز.

أثناء الاستخدام

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة والرذاذ حيث لا يمكنه السقوط.
- لا تترك السلك يتدلى على حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.
- تأكد أن يديك نظيفتان قبل استخدام الجهاز أو السلك أو المقبس.
- لا تستخدم الجهاز في غرفة رطبة.
- أوقف تشغيل الهاتف ثم فك القابس من مقبس الجدار في حالة تعطله أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب أو قبل فك الملحق أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- تأكد أن الجهاز له تهوية كافية أثناء الاستخدام.

استبدال الزيت أو السمن

تقل جودة الزيت أو السمن عند استخدام الجهاز كل مرة. ولهذا السبب يجب استبدال الزيت أو السمن على فترات منتظمة. كما أن تزويد الزيت أو السمن لن يحسن الجودة. ويفضل استبدال الزيت أو السمن بعد كل عاشر استخدام للمقلاة. استخدم زيتًا أو سمنًا عالي الجودة، ويفضل في شكل سائل. فزبد المارجرين أو الزبد العادي أو السمن المتجمد غير مناسب للقلي. ويحظر استخدام أي منها.

استبدل الزيت أو السمن عندما:

- يصبح الزيت أو السمن داكن اللون؛
- يصبح الزيت أو السمن سميك القوام؛
- تظهر فقاقيع هوائية صغيرة يستغرق اختفاؤها وقتًا طويل (في السمن الجديد الطازج تكون فقاقيع كبيرة وتختفي بسرعة)؛
- تصبح رائحة الطعام المقلي أو طعمه كريهين؛
- يصدر دخان كثير من الجهاز.



السلامة

عام

- يرجى قراءة هذه التعليمات جيدًا والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقًا.
- استخدم الجهاز وفقًا للتعليمات فقط.
- هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وكل من لا يمكنه تشغيله بشكل آمن.
- لا تصلح الجهاز إلا لدى فني مؤهل. لا تحاول أبدًا إصلاح الجهاز بنفسك.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفًا أو إذا كان سلك التوصيل تالفًا، لكن أرسل الجهاز إلى قسم الصيانة لتجنب حدوث صدمة كهربائية. في هذا النوع من الأجهزة، لا يجب استبدال السلك التالف إلا بواسطة قسم الصيانة لدينا وباستخدام أدوات خاصة.

- **تأكد أن الجهاز بعيد عن متناول الأطفال. قد يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز.**
- **لا تمسك بالجهاز إذا سقط في الماء. فك القابس من مقبس الجدار فورًا. لا تستخدم الجهاز بعد الآن.**
- **نظف الجهاز بالكامل بعد الاستخدام (انظر القسم 'التنظيف والصيانة').**



البيئة

تخلص من مواد التغليف مثل البلاستيك والصناديق، في صناديق النفايات المناسبة.



عندما يصل إلى نهاية العمر الافتراضي؛ فيجب التخلص من الجهاز بطريقة مسؤولة. اتصل بالمجلس البلدي أو وكالة تخلص من مرفوض للحصول على تعليمات التخلص. كما يمكن تسليم الجهاز إلى البائع.

- **لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.**
- **لا تحرك الجهاز وهو قيد التشغيل أو وهو لا يزال ساخنًا. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن يبرد قبل نقله.**
- **لا تشغل الجهاز إذا لم يكن محتويًا على الكمية اللازمة من زيت القلي أو سمن القلي السائل.**
- **استخدم سمن القلي السائل أو زيت القلي فقط. فزبد المارجرين أو الزبد العادي أو السمن المتجمد غير مناسب للقلي، ويحظر استخدام أي منها.**
- **تأكد عند تعبئة المقلاة بالزيت أو السمن أن المستوى موجود بين علامتي الحد الأقصى MAX والأدنى MIN في الوعاء.**
- **تأكد أن الطعام جاف جيدًا قبل قليه. فالمنتجات الرطبة تتسبب في تناثر رذاذ الزيت أو السمن الساخن.**
- **تفاديًا لتناثر الزيت أو السمن؛ تخلص من أكبر قدر ممكن من الثلج من الأطعمة المجمدة قبل القلي.**
- **لا تضع الكثير من الطعام في سلة القلي في المرة.**
- **توخ بالغ الحذر عند ملء القلاية أو تفريغها أو استخدامها. ويكون الوعاء ساخنًا جدًا؛ وقد تسبب الأبخرة الساخنة أو رذاذ السمن الساخن أو الزيت حروقًا شديدة. كما أن مبيت الجهاز يصبح ساخنًا لأن المبيت موصل ممتاز للحرارة.**
- **وتفاديًا للتكثف؛ لا تضع الغطاء على الجهاز أثناء تسخين السمن أو قلي الطعام.**
- **توخ الحذر عند لمس الجهاز ومكوناته. 2- اترك الجهاز يبرد أولاً. يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز. كما أن مبيت الجهاز يصبح ساخنًا لأن المبيت موصل ممتاز للحرارة.**
- **يحتاج الجهاز إلى مساحة تتيح خروج الحرارة، وبالتالي منع احتمال نشوب الحريق. تأكد من وجود مساحة كافية حوله وأنه لا يلامس مواد قابلة للاشتعال. يجب تغطية الجهاز.**